FOOD & WINE
ITALIA

#FOODANDWINEITALIA

Speciale
FOOD & WINE ITALIA AWARDS
2020

VIVA L'ITALIA

CUCINA, BIRRA, VINO: STORIE DI TALENTO, INGEGNO, PERSEVERANZA

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003
(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018

PANE
LA LEZIONE DELLE DONNE

COTTURE IN TERRACOTTA
LE RICETTE DA PROVARE

BAROLO E BARBARESCO
10 ETICHETTE IMPERDIBILI

Lasagnetta pomodoro, burrata, 'nduja e basilico di Francesco Capuzzo Dolcetta, head chef di Marzapane, Roma. Ricetta a pag. 55

BIMESTRALE • NUMERO 3 • ANNO II • **APRILE/MAGGIO 2020**
ITALIA 4,90 € • CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF

Editoriale

NON AVREI MAI PENSATO di trovarmi nella posizione di scrivere l'editoriale di un numero così, concepito nel momento storico che stiamo attraversando, con il carico di un mix instabile di incertezza e ottimismo forse incosciente ma necessario. Ne parliamo? Facciamo finta di niente? Non era una decisione scontata; poi abbiamo ragionato che per un giornale che si regge sulla spina dorsale della narrazione gastronomica, su storie autentiche di cibo, vino e persone che li fanno, non fosse possibile ignorare un'emergenza sanitaria che sta mettendo in ginocchio l'industria della ristorazione e dell'accoglienza, oltre a quasi tutti gli altri settori dell'economia mondiale. Abbiamo però programmaticamente deciso di lasciare tagli più da inchiesta a chi di professione fa giornalismo di cronaca. Noi ci siamo concentrati sul racconto di un'Italia giovane e gioiosa, in cui speriamo si trovino i semi di un riscatto. Il gancio ce l'ha fornito la prima edizione dei Food&Wine Italia Awards, andata in scena va proprio detto "al pelo" , il 19 febbraio scorso, alla presenza anche di una rappresentanza di Food&Wine U.S. Da lì è nata quindi la storia di copertina, dedicata ai giovani chef, chef pizzaioli e pastry chef under 35 celebrati quella sera (finalisti e vincitori); alle altre categorie premiate - sommelier, Maître D', mixologists, oltre ai migliori progetti di innovazione, responsabilità sociale e interior design legati al cibo e al vino - abbiamo dedicato altri spazi nelle pagine che sfoglierete. Restando nel blocco dei servizi, troverete un'altra storia alla quale tengo molto, dedicata alle donne del pane - protagoniste troppo raramente celebrate di un bene "essenziale", la cui centralità non è mai stata così chiara come in questo periodo. E ancora: parleremo della nuova leva di giovani birrifici italiani che stanno esplorando le fermentazioni non convenzionali; di una degustazione di 10 etichette eccezionali di Barolo e Barbaresco. Marco Bolasco, che nell'ultima pagina del giornale solitamente recensisce i suoi locali del cuore, tra quelli che fanno cucina di "conforto", prova a fare una riflessione (per quanto a bocce ancora in movimento sia difficile farlo) sul futuro della ristorazione. A chi si sta dedicando particolarmente alla cucina domestica consiglio di cimentarsi con le ricette del magnifico servizio "La via della terracotta", in cui Mary-Frances Heck fa il punto definitivo sulla storia e gli impieghi delle pentole a base argilla, dal Sudamerica all'Asia. Straordinario anche il servizio dedicato agli "Original innovators", ovvero i cuochi afroamericani che, in 400 anni di storia, hanno contribuito a plasmare il Dna gastronomico statunitense. Parleremo di vini naturali libanesi, del curioso e affascinante fenomeno dei ristoranti aperti nelle case private di Singapore, di un superbo ski resort canadese (per quando avrete di nuovo voglia di viaggiare, ci auguriamo presto). Insomma, speriamo di farvi pensare, divertire, sorridere, sognare. E certo, cucinare. Buona lettura. Resistiamo, ricominciamo.

LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

In copertina. Lasagnetta pomodoro, burrata, 'nduja e basilico di Francesco Capuzzo Dolcetta, head chef di Marzapane, Roma. Foto di Alberto Blasetti.

In questo numero

STORIE

50 VIVA L'ITALIA
di Laura Lazzaroni e Luciana Squadrilli

60 LE DONNE DEL PANE
di Laura Lazzaroni

70 LA BIRRA ITALIANA È IN FERMENTO
di Giorgia Cannarella

78 LA VIA DELLA TERRACOTTA
di Mary-Frances Heck

94 I VERI INNOVATORI
A cura di Jessica B. Harris

110 PANCAKE FESTIVAL
di Nina Friend

HANDBOOK

13 IN CUCINA DA PRO: CARRÉ DI MAIALE AL FORNO
di Mary-Frances Heck

18 CENE SENZA STRESS: COSCE DI POLLO ARROSTO ALLA HARISSA
di Susan Spungen

21 SOLUZIONI VERSATILI: CIPOLLE CARAMELLATE
di Mary-Frances Heck

BOTTLE SERVICE

25 BAROLO & BARBARESCO WORLD OPENING
di Francesca Ciancio

28 COCKTAIL HOUR: I BAR AD "ALTA FEDELTÀ"
di Ray Isle

30 BEST BARTENDER: FOOD&WINE ITALIA AWARDS
di Federico De Cesare Viola

32 IN LIBANO, UN RINASCIMENTO VITIVINICOLO
di Alice Lascelles

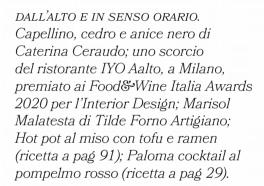
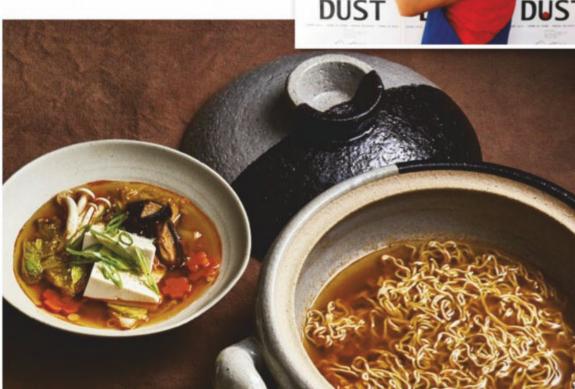
SEEN BY CHRIS RHODES

CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DALL'ALTO E IN SENSO ORARIO. *Capellino, cedro e anice nero di Caterina Ceraudo; uno scorcio del ristorante IYO Aalto, a Milano, premiato ai Food&Wine Italia Awards 2020 per l'Interior Design; Marisol Malatesta di Tilde Forno Artigiano; Hot pot al miso con tofu e ramen (ricetta a pag 91); Paloma cocktail al pompelmo rosso (ricetta a pag 29).*

TRAVEL

35 DELIZIE D'ALTA QUOTA: MICA HELISKI LODGE
di Cassidy Randall

38 LE CUCINE SEGRETE DI SINGAPORE
di Georgia Freedman

ROUNDTABLE

42 FOOD&WINE ITALIA AWARDS. SOSTAIN DI TASCA D'ALMERITA; FUNKY TOMATO; VIGNETI MASSA E GUALA CLOSURES; SEEDS & CHIPS.
di Federico De Cesare Viola, Laura Lazzaroni, Luciana Squadrilli

DESIGN CHALLENGE

46 FOOD&WINE ITALIA AWARDS. IYO AALTO E NJU COMUNICAZIONE
di Federico De Cesare Viola e Luciana Squadrilli

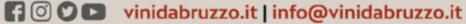
END PIECES

120 FOOD&WINE ITALIA AWARDS. I PREMI CHE GUARDANO AL FUTURO
di Luciana Squadrilli

STORIE DI SALA

126 FOOD&WINE ITALIA AWARDS. MAÎTRE UNDER 35 E SOMMELIER UNDER 35
di Luciana Squadrilli

COMFORT

130 RICOMINCIARE, DOPO L'EMERGENZA
di Marco Bolasco

APRILE - MAGGIO 2020 - ANNO II - NUMERO 3

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAPHIC DESIGNER Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR & COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 Salerno

DISTRIBUZIONE EDICOLA
SO.DI.P. “Angelo Patuzzi” Spa
via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

HANNO COLLABORATO
Alberto Blasetti, Marco Bolasco, Giorgia Cannarella,
Francesca Ciancio, Georgia Freedman, Nina Friend,
Jessica B. Harris, Mary-Frances Heck, Ray Isle,
Alice Lascelles, Cassidy Randall, Susan Spungen

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

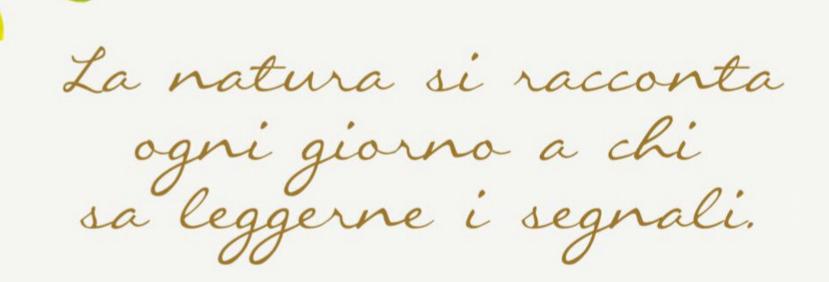
foodandwineitalia.com   magentamedia.it   foodandwine.com

HANDBOOK

WHAT TO COOK NOW

In cucina da pro. Come preparare e cuocere il carré di maiale al forno di Lena Ciardullo, chef di Union Square Cafe, a New York.

FOOD STYLING: MAGGIE RUGGIERO; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

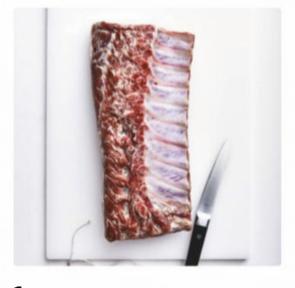
prodotto da MARY-FRANCES HECK *foto di VICTOR PROTASIO*

RIFILARE, LEGARE, SALARE, CUOCERE

LA CHEF LENA CIARDULLO, dello Union Square Cafe di New York, ha un approccio anti-spreco all'utilizzo della carne, volto a valorizzare le qualità di ogni singolo taglio. Uno dei suoi piatti preferiti è il carré di maiale con l'osso, prima marinato e poi cotto su un letto di aromi. «I miei amici mi chiedono sempre quale sia il segreto di questo piatto così saporito. Però non mi credono quando rispondo che si tratta solo di marinarlo abbondantemente almeno un giorno prima di cuocerlo», afferma lei. Dopo averla osservata attentamente mentre lo preparava nel suo ristorante, siamo ritornati nella cucina-laboratorio di F&W per trovare il modo di rendere questa ricetta facilmente replicabile a casa. Innanzi tutto, cercate di procurarvi un carré di maiale di ottima qualità; nemmeno la più generosa delle marinature può migliorare il gusto di una carne mediocre. Un carré intero include 7 o 8 costole e può bastare per 8 persone. Se doveste cucinarlo per gruppi meno numerosi, la giusta quantità è di circa mezzo chilo per persona, di solito una costoletta per commensale. Ordinate il taglio non rifilato, ma ricordate di far incidere dal macellaio la colonna vertebrale, in modo da poterlo comodamente tagliare a fette con il coltello di casa. Infine, non meno importante dei punti precedenti, cercate di prepararlo da uno a tre giorni in anticipo rispetto al momento della cottura. Il risultato finale sarà molto più saporito di un carré che non sia stato correttamente rifilato (da voi, seguendo le istruzioni a lato) e marinato. Quando verrà il momento di cuocerlo, potrete trasferirlo nel forno direttamente dal frigorifero. A casa sua, Ciardullo segue regole semplici e utilizza una marinatura a secco composta da sale e pepe, per poi cuocere l'arrosto sopra un letto di cipolla, aglio, finocchio e rosmarino. «Il grasso del maiale, sciogliendosi, cuocerà insieme alla verdura che potrete servire come un contorno molto appetitoso», racconta lei. Poi, basterà solo aggiungere la polenta! - *MARY-FRANCES HECK*

Carré di maiale al forno

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE PIÙ 12 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 8 PERSONE

- 1 carré di maiale da circa 3,5 kg
- 4 scalogni, sbucciati e tagliati a metà
- 2 finocchi, ciascuno tagliato in 8 spicchi
- 1 cipolla, sbucciata e tagliata in 8 spicchi
- 1 testa di aglio, tagliato orizzontalmente a metà
- 8 rametti di rosmarino
- Sale
- 2 cucchiaini di pepe nero macinato
- 1 bicchiere di vino bianco
- Polenta facile (ricetta a pag 16)

1

PREPARARE LA CARNE
Almeno 1 giorno o fino a 3 giorni prima di servire, mettete la carne su un tagliere e tamponatela con carta assorbente.

2

RIFILARE LA CARNE
Praticate un'incisione nella carne nel senso della lunghezza (perpendicolarmente alle ossa) a circa 2 cm dalla punta di ogni singola costina, fino a toccare l'osso con il coltello. Aiutandovi con la lama, rimuovete la striscia di carne dalle punte e tagliatela a pezzetti; mettete da parte.

3

SCALZARE IL CARRÉ
Con un coltello affilato, eliminate la carne tra le ossa sporgenti (circa 2 cm dalla fine delle ossa). Ripetete la procedura con tutte le ossa, creando un perfetto "carré scalzato."

4

LEGARE L'ARROSTO
Per assicurarvi che lo strato di grasso rimanga attaccato alla carne durante la cottura (rendendola quindi morbida) e che la carne abbia una cottura uniforme, legate l'arrosto con lo spago da cucina.

5

RIMUOVERE LA MEMBRANA
Incidete la membrana attaccata alle ossa "scalzate" con un coltellino affilato. Afferrate la membrana con un pezzo di carta da cucina e rimuovetela dalle ossa.

6

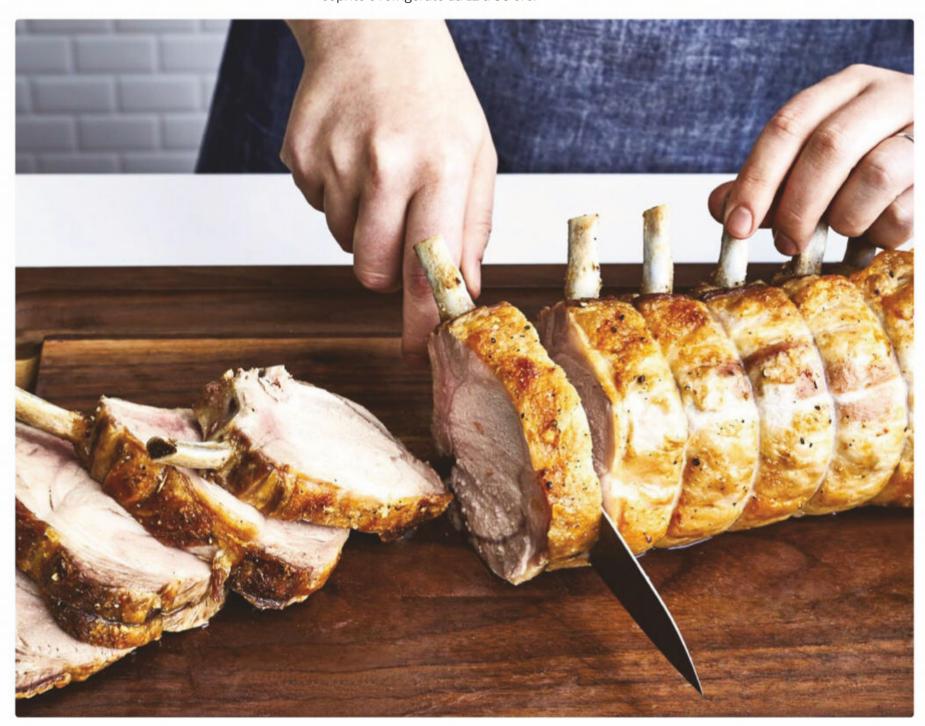
PULIRE LE OSSA
Raschiate le ossa con un coltello per eliminare eventuale membrana o carne rimasta attaccata.

7

MARINARE LA CARNE
Unite verdure e rosmarino in una teglia da forno. Aggiungete il carré e i pezzi di carne conservati. Salate la carne generosamente, coprite e refrigerate da 12 a 36 ore.

8

CUOCERE IL CARRÉ
Circa 3 ore prima di servire, rimuovete la teglia dal frigorifero. Preriscaldate il forno a 230°C. Aggiungete pepe alla carne.

9

ROSOLARE NEL FORNO
Arrostite il carré finché non sia ben dorato, per circa 45 minuti, girando occasionalmente la teglia. Togliete la teglia dal forno, mescolate le verdure e aggiungete il vino.

10

CUOCERE LENTAMENTE
Abbassate la temperatura a 160°C; cuocete, finché la temperatura interna della carne non raggiunga i 60°C, da 45 a 50 minuti. Sfornate, coprite con carta stagnola e lasciate riposare finché la temperatura della carne non raggiunga i 65°C, da 10 a 30 minuti.

11

TAGLIARE LA CARNE
Trasferite la carne su un tagliere e rimuovete lo spago. Incidete tra le ossa per tagliarla a fette piuttosto spesse. Scartate il rosmarino. Servite le fette di carne con la verdura arrostita, succhi di cottura e polenta. Guarnite con barba di finocchio tritata.

Polenta facile

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 5 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

La maggior parte delle ricette per la polenta richiedono circa un'ora di cottura mescolando costantemente; in questa versione semplificata, la farina di mais viene amalgamata a freddo, con una sola girata finale prima di essere servita. Il risultato è una polenta cremosa semplicissima da preparare, un contorno ideale per il carré di maiale cotto a bassa temperatura (ricetta a pag. 14).

2 litri di acqua o brodo leggero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe
300 g di farina di mais
200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g di burro

1. Portate a ebollizione l'acqua a fuoco alto. Aggiungete sale e pepe e spegnete il fuoco. Aggiungete la polenta, poca alla volta, mescolando sempre con la frusta. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente per 45 minuti.

2. Aggiungete Parmigiano Reggiano e burro, mescolando con la frusta per amalgamare il tutto. Servite con il carré di maiale e verdure al forno.

F&W COOKS

Cene senza stress. Invitare gli amici senza passare tutto il tempo in cucina? Susan Spungen svela i suoi trucchi.

QUANDO CUCINO PER I MIEI AMICI sono incline a una certa studiata nonchalance: io accolgo i miei invitati e i piatti devono apparire sulla tavola come per magia. La cucina è il luogo in cui sono felice, cucinare per ore non è un problema per me, ma a nessuno piace farsi sorprendere dagli ospiti mentre suda ai fornelli! Quindi preparo tutte le portate in anticipo, e sono tante le ricette che mi permettono di farlo, in modo che, quando suona il campanello, io possa dedicarmi a intrattenere. Un esempio perfetto sono queste cosce di pollo alla Harissa: la prossima volta che organizzate una festa, provatele. Sono imbattibili. - *SUSAN SPUNGEN*

Cosce di pollo arrosto alla Harissa

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 55 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4 PERSONE

Queste favolose cosce di pollo arrosto sono insaporite dall'Harissa, una salsa marocchina a base di peperoncino rosso fresco e aglio. Potete trovarla nei negozi specializzati oppure su amazon.it

180 g di kefir o yogurt greco
60 ml di succo di limone
3 cucchiai più 2 cucchiaini di salsa Harissa
Sale
1 cucchiaio di timo fresco tritato, più 4 rametti interi
2 cucchiaini di aglio tritato
1 cucchiaio di pepe nero macinato
4 cosce di pollo
2 scalogni
1 testa di aglio
1 limone
60 ml di acqua
1 cucchiaio di paprika
2 cucchiai di petali di rosa commestibili (facoltativo)

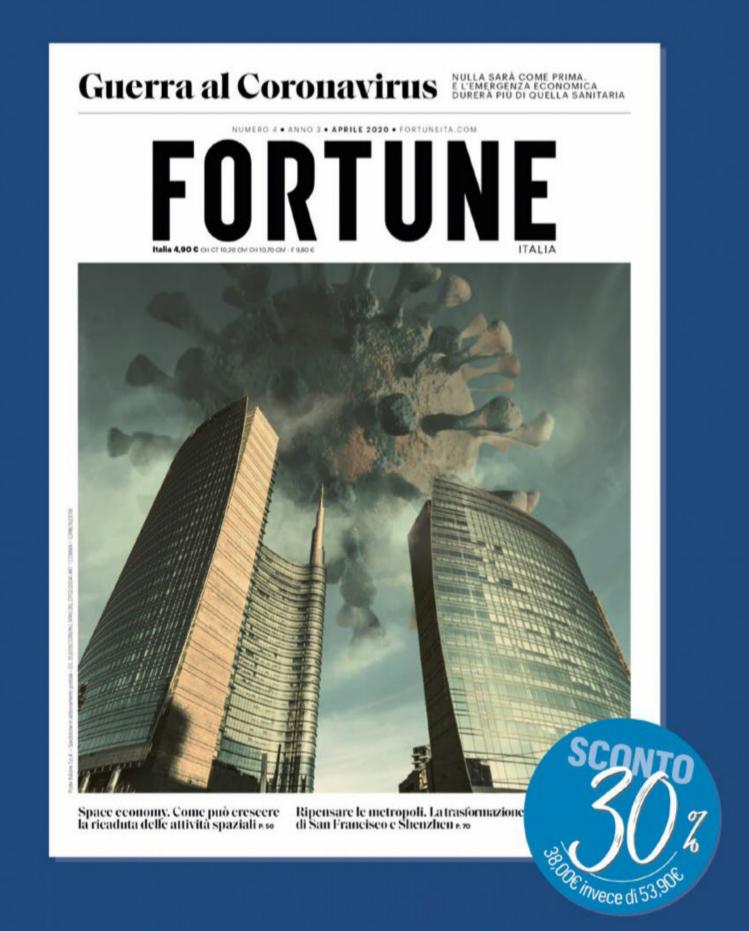
1. Unite kefir, succo di limone, 3 cucchiai di salsa Harissa, 2 cucchiaini di sale, timo tritato, aglio e 2 cucchiaini di pepe. Mettete le cosce di pollo in un sacchetto a chiusura ermetica e aggiungete il composto di kefir. Refrigerate per 8 ore o fino a 24 ore, girando di tanto in tanto il sacchetto.

2. Preriscaldate il forno a 190°C. Rimuovete il sacchetto dal frigorifero e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà. Tagliate a metà la testa d'aglio orizzontalmente e il limone. Disponete scalogni, aglio e limone in una teglia da forno, con i lati tagliati rivolti all'ingiù. Aggiungete i rametti di timo. Rimuovete il pollo dalla marinatura, facendone sgocciolare l'eccesso. Scartate la marinatura. Condite il pollo con 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di pepe quindi trasferitelo nella teglia, il lato con la pelle rivolto all'insù. Versate 60 ml di acqua nella teglia.

3. Cuocete il pollo nel forno preriscaldato finché la temperatura interna della carne non raggiunga i 60°C, da 30 a 35 minuti. Accendete il grill. Spennellate il pollo con i succhi di cottura e spolverizzatelo con paprika. Cuocete sotto il grill, spennellando con i succhi di cottura ogni 2-3 minuti, finché la temperatura interna della carne non raggiunga i 74°C, da 8 a 10 minuti.

4. Trasferite il pollo su un tagliere e lasciatelo riposare per 10 minuti. Nel frattempo, spremete 1 metà di limone arrostito e aggiungete il succo al sugo di cottura nella teglia. Spremete anche metà della testa d'aglio, facendo cadere gli spicchi arrostiti dentro il sugo. Schiacciate scalogni e aglio con una forchetta, quindi filtrate il sugo con un colino a maglia fine, schiacciando i residui solidi per estrarre più liquido possibile. Scartate i residui solidi. Aggiungete 2 cucchiaini di salsa Harissa al sugo filtrato e mescolate per amalgamare. Versate il sugo nel piatto di portata e disponetevi sopra i pezzi di pollo. Guarnite con petali di rosa, se desiderate. Servite caldo.

Da fare in anticipo: Potete marinare il pollo per una notte o fino a 24 ore.

foto di GREG DUPREE

LA TECNICA

Soluzioni versatili. Preparate una grande quantità di cipolle caramellate per addolcire le cene di tutti i giorni.

FOOD STYLING: MAGGIE RUGGIERO; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS

foto di VICTOR PROTASIO

CIPOLLE CARAMELLATE A PUNTINO

DOLCI E RICCHE DI UMAMI, le cipolle caramellate possono insaporire ogni genere di ricetta. La zuppa è poco invitante? Date grinta al vostro soffritto caramellando le cipolle prima di aggiungere gli altri ingredienti. La torta salata manca di sapore, non vi fidate della minestra in scatola? Le cipolle caramellate sono la soluzione che cercavate. Avete una cipolla in frigo e un po' di pasta? Caramellizzate la cipolla e conditevi la pasta, magari con l'aggiunta di erbe, pepe, formaggio e... la cena è servita. L'unica controindicazione di questa "arma segreta" è che le cipolle caramellate devono cuocere per almeno un'ora, e possono facilmente bruciacchiarsi e diventare amare. Nella scuola di cucina che ho frequentato mi hanno insegnato che i nemici della caramellizzazione sono il movimento e l'umidità. Ho imparato a dissentire rispettosamente da questa regola, almeno nel caso delle cipolle. Questi due elementi sono, infatti, ciò che serve per ottenere le perfette cipolle caramellate. Provate questa tecnica infallibile, che prevede l'uso di un coperchio e un po' d'acqua per dosare l'umidità dei vegetali durante la cottura e che vi assicura una dolcezza sublime. Le cipolle caramellate correttamente si possono spalmare come una crema pur senza esserlo, sono di un colore dorato uniforme e hanno un sapore dolce e vellutato. Durante la cottura si riducono a circa un terzo del volume originale, perdendo la maggior parte dell'acqua che contengono, mentre gli zuccheri si caramellizzano lentamente, dando luogo a una riduzione scura ricca di sapore, capace di valorizzare un gran numero di piatti. Una cottura uniforme comincia da un taglio uniforme. Ed è più importante che le cipolle siano tagliate in pezzi della stessa dimensione, rispetto alla misura stessa che sceglierete di adottare. Se preferite tagliarle a fette di un centimetro o mezzo centimetro non importa, l'importante è fare attenzione a tagliarle tutte uguali. Le cipolle cuoceranno comunque uniformemente, anche se i tagli più spessi potranno richiedere più tempo. Inoltre ricordate di mescolarle e di raschiare i bordi della padella durante la cottura per evitare che alcune fette scuriscano prima delle altre. Una spatola di silicone termoresistente è l'attrezzo ideale per questa operazione: è abbastanza dura da scrostare efficacemente il fondo ma anche sufficientemente flessibile per pulire i lati della padella. Dal momento che questa cottura richiede un po' di tempo e attenzione, io la riservo al fine settimana. Lascio che le cipolle caramellate raffreddino a temperatura ambiente e le sistemo in una vaschetta del ghiaccio per congelarle e averle a disposizione durante la settimana. Qualche volta, a seconda dell'uso che intendo farne, le riduco in purea prima di congelarle. I cubetti di purea di cipolle caramellate congelata sono perfetti per essere sciolti in sughi e zuppe, mentre quelle non passate sono ideali per le zuppe rustiche o come condimento per la pasta.

Qualunque sia la ricetta in cui desiderate utilizzarle, ricordate di procurarvi più cipolle di quelle di cui credete di aver bisogno. La cottura le ridurrà ben più di quanto possiate immaginare. - *MARY - FRANCES HECK*

3 MANIERE SEMPLICI DI UTILIZZARE LE CIPOLLE CARAMELLATE

TORTA SALATA
Disponete circa 300 g di cipolle caramellate su una base precotta di pasta brisé. Aggiungete 150 g di prosciutto cotto a dadini e 6 uova sbattute insieme a 200 ml di panna fresca. Cuocete a 180°C per 35 minuti.

PASTA PRONTA
Condite 500 g di pasta corta con 200 g di cipolle caramellate, 1 mestolo di acqua di cottura, Parmigiano Reggiano grattugiato e pepe nero macinato fine.

ZUPPA SAPORITA
Aggiungete 50 g di cipolle caramellate a zuppe e minestre di verdura per addensarle e insaporirle. Sono altrettanto deliziose nel purè di patate.

CIPOLLE CARAMELLATE, PASSO PER PASSO

Utilizzate una padella dal fondo spesso con un interno chiaro—vi aiuterà ad individuare i grumi di cipolle troppo scuri sul fondo della padella evitando di bruciacchiarli.

TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: CIRCA 400 GR

- **1 kg** **di cipolle rosse**
- **1 kg** **di cipolle dorate**
- **2** **cucchiaini di olio neutro (tipo olio di vinaccioli)**
- **1** **cucchiaino di sale**

1

AFFETTARE LE CIPOLLE
Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e affettatele uniformemente (fette da 8mm sono ideali ma vanno bene anche leggermente più spesse o più sottili).

2

SCALDARE L'OLIO
Scaldate l'olio in un tegame del diametro di 25 o 30 cm a fuoco medio-alto. Aggiungete metà della cipolle; mescolatele. Cuocete per 2 minuti quindi aggiungete le altre cipolle, mescolando frequentemente. Il tegame sarà molto carico, a questo punto.

3

CUOCERE LE CIPOLLE
Cuocete le cipolle, mescolando frequentemente con le pinze da cucina, finché non siano calde e fumanti, per circa 3 minuti. Aggiungete il sale (che aiuta le cipolle a rilasciare il liquido); mescolate.

4

COPRIRE
Coprite il tegame, abbassate il fuoco a medio e cuocete finché le cipolle non abbiano rilasciato un po' di liquido, per circa 10 minuti.

5

MESCOLARE
Cuocete, mescolando le cipolle ogni 5 o 6 minuti con una spatola di gomma per evitare che si attacchino al fondo, finché il liquido non sia evaporato, per circa 35 minuti.

6

RASCHIARE
Alzate a fuoco medio e raschiate bene il fondo e il bordo del tegame con la spatola di gomma, raccogliendo le cipolle al centro della padella e lontano dai bordi. Questa tecnica permetterà la cottura uniforme delle cipolle ed eviterà di bruciarne le parti periferiche.

7

SFUMARE
Se le cipolle dovessero attaccarsi al fondo del tegame, aggiungete qualche goccia d'acqua e raschiate il fondo per staccare i pezzi attaccati. Mescolate le cipolle finché non abbiano un colore uniforme e raccoglietele nuovamente al centro della padella.

8

FINIRE
Continuate a cuocere le cipolle, mescolando, aggiungendo altra acqua e raggruppandole al centro della padella quando necessario, finché non siano ben dorate, da 35 a 45 minuti. Rimuovete le cipolle dal tegame e usatele come desiderate (potete trovare qualche idea nella pagina accanto).

BOTTLE SERVICE

SPOTLIGHT

Barolo & Barbaresco World Opening. La prima edizione dell'evento, con la presentazione delle annate 2016 e 2017, ha stregato il pubblico di New York.

di FRANCESCA CIANCIO

IN QUESTE PAGINE. Istantanee dalla prima edizione del BBWO (a destra, Massimo Bottura con Il Volo). Foto di Gilberto Bertini, courtesy Winenews.

Un contatore che segna le vendite di Barolo e Barbaresco nel mondo. Diciotto milioni di bottiglie che un po' alla volta diminuiscono. Questa è stata l'idea del patron di Eataly Oscar Farinetti per il BBWO (Barolo & Barbaresco World Opening), l'evento svoltosi a New York lo scorso febbraio. La presentazione delle ultime annate, rispettivamente la 2016 e la 2017, è stata scandita dalle grandi cifre in digitale che correvano a ritroso verso lo zero.

SEMBRA UNA VITA FA, quando ancora si poteva organizzare qualcosa che avesse un impatto forte sull'opinione pubblica mondiale. Una prima edizione svoltasi nella Grande Mela non a caso: il mercato americano infatti rappresenta, per le due più importanti denominazioni delle Langhe piemontesi, il 30 per cento dei volumi dell'export. Le incertezze dello scorso inverno erano legate alla politica statunitense sui dazi. Oggi il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani deve ripensare - come tutti - gli obiettivi a causa dell'emergenza Coronavirus: «Per ora rimaniamo sottocoperta - dice il presidente del Consorzio Matteo Ascheri - i lavori in campagna sono andati avanti e molti di noi (anche lui è un produttore, nda) hanno imbottigliato. Ripensando ai giorni di New York c'è solo da essere orgogliosi. In tanti mi hanno detto che è stata la miglior presentazione di una denominazione mai fatta. Cinquecento consumatori paganti in tre ore, oltre mille operatori commerciali coinvolti, duecentoventi cantine presenti, la grande attenzione riservata alle menzioni geografiche aggiuntive (mga, vigneti ben delimitati). Qui si gioca il nostro futuro, non tanto sull'eccellenza - che è già capillare - ma sull'unicità. Ora più che mai».

BAROLO

PODERI COLLA

Barolo Bussia Dardi Le Rose Docg 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 55/60 euro

Quella parolina magica, "Bussia" è comparsa per la prima volta su un'etichetta di Beppe Colla. Era il 1961. Una storia lunga 250 anni e che ha visto impegnata la famiglia Colla nei migliori cru di Langa. Poi la scelta, però, è caduta sul Bussia di Monforte d'Alba perché ha sempre garantito eleganza e finezza. Dalle due collinette della tenuta Dardi delle Rose che guardano verso sud nasce questo Barolo intenso e con un richiamo di china, di tabacco e liquirizia; bocca austera ma non priva di armonia.

BARBARESCO

GIUSEPPE CORTESE

Barbaresco Docg Rabaja 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE: 17.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 45 EURO

Che determinazione quella di Giuseppe nel credere fortemente nel Barbaresco e non ora, ma agli inizi degli anni 70. L'azienda nasce qui, sulla collina Rabaja, e il passaggio fondamentale è quello da una visione contadina a una imprenditoriale. Non solo il posto di lavoro, ma un luogo di vita. Sarà per questo che il vino che nasce qui è un classico, un vino solido nella sua bontà, setoso nei tannini, floreale nel richiamo alla viola, agrumato nel sentore di arancia. Il tutto avvolto dalle spezie nobili di un legno ben dosato.

ECCO LE **DIECI ETICHETTE** DI **BAROLO** E **BARBARESCO** CHE CI SONO PIACIUTE PARTICOLARMENTE DURANTE I NOSTRI ASSAGGI. ALCUNE IN COMMERCIO DAL PROSSIMO AUTUNNO. DA ACQUISTARE E RIPORRE IN CANTINA.

BROVIA

Barolo DOCG "Brea Vigna Ca' mia" 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.500
PREZZO ALLO SCAFFALE: 80/85 euro

Un piccolo "monopole" la vigna Ca' Mia, una chicca firmata Brovia. Dal 2010, con le Mga, gli si è affiancata la menzione Brea. Sono tra le piante più vecchie dell'azienda di Castiglione Falletto, partono dal 1955 e sono a Serralunga d'Alba, il che vuol dire austerità, tradizione, complessità, ma anche leggiadria ed eleganza. Lo sanno bene Elena e Cristina, le due sorelle Brovia, affiancate da Alex Sanchez, marito di Elena ed enologo che parla della 2016 come di un'annata spettacolare per quantità e qualità.

F.LLI MONCHIERO

Barolo Docg Rocche di Castiglione 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 40 euro

La menzione geografica Rocche di Castiglione (Mga) a Castiglione Falletto è stata la prima vigna acquistata dai Monchiero a metà anni 70 e quindi è il cuore e l'orgoglio dell'azienda. Famiglia di mezzadri, in parte emigrata negli Stati Uniti per aprire il primo canale commerciale, ha sempre avuto un legame profondissimo con le terre di Barolo, fattore evidente nell'assaggio dei loro vini. Questo 2016 sa di frutta e tabacco, e tradisce vivacità e complessità al contempo. Si avvertono note di liquirizia e anice che aprono su una bocca potente, con tannini che fanno da spina dorsale.

VIETTI

Barolo Docg Ravera 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: DALLE 4.500 ALLE 6.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 200 EURO

Luca Currado parlerebbe per ore del Ravera, il cru di Novello dell'azienda. Sono tante le soddisfazioni arrivate negli ultimi anni - diversi 100/100, tra cui quello di Wine Advocate - complice anche il cambiamento climatico che ha favorito zone più fresche. Il Ravera infatti guarda le Alpi e il nebbiolo - che non ama la luce diretta - qui matura più tardi. Il risultato è un Barolo più acido e fresco, dalla frutta raffinata e fresca al primo naso. Arrivano poi il tabacco, la liquirizia su un bel fondo di menta. La bocca è elegante grazie a tannini fittissimi.

PALLADINO

Barolo Docg Ornato 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500
PREZZO ALLO SCAFFALE: 40 EURO

Con il cru Ornato siamo a Serralunga d'Alba, sul crinale che divide i due versanti del comune langarolo. Un solo ettaro perché tutto il resto è di proprietà di Pio Cesare. La cantina storica fu di quel Cappellano inventore del Barolo Chinato, Acquistata nel 1974, ha visto susseguirsi diverse generazioni. Oggi un gruppo di 40enni dirige la cantina tenendo comunque fede a una linea tradizionale. L'Ornato promette spesso un lungo e bell'invecchiamento, ma già da ora incanta per bevibilità e freschezza.

CARLO GIACOSA

Barbaresco Docg Montefico 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 30 EURO

Questa è ormai un'azienda al femminile condotta magistralmente da Mariagrazia, consigliata sempre dal padre Carlo e affiancata dal figlio Luca. Rimane piccola e preziosa come cantina che si impegna su diversi cru. Tra questi il Montefico, il cavallo di battaglia aziendale uscito per la prima volta nel 1993. Un vino che si distingue per un bouquet floreale intenso, per una nota di menta spiccata, per una tannicità marcata. Una chiosa di tabacco e liquirizia lo rende intrigante.

ADA NADA

Barbaresco Docg Valeirano 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7/8.000
PREZZO ALLO SCAFFALE: 30 EURO

Su alcune delle prime etichette veniva riportato, per errore, "valeriano". Il Valeirano invece è sempre stato un cru storico della famiglia Nada, prima che diventasse menzione a Treiso. Rispetto al Rombone, altra etichetta aziendale, qui abbiamo un Barbaresco più sottile e profumato, più intellegibile. Annalisa ed Elvio portano avanti il lavoro di Giancarlo Nada, scomparso prematuramente, e lo fanno con un impegno sempre più preciso sulle identità delle singole vigne in loro possesso. Un bell'acquisto anche per il rapporto qualità/prezzo.

CASCINA DELLE ROSE

Barbaresco Docg Tre Stelle 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000
PREZZO ALLO SCAFFALE 45 EURO

Le rose sono all'entrata della cantina, arrampicate all'agriturismo, a controllare i filari contro l'oidio. Il profumo c'è anche nei Barbaresco di questa cantina condotta da Giovanna, Italo e il figlio Riccardo, una piccola produzione, una conduzione biologica attentissima e quelle due parole, Tre Stelle, in etichetta, l'unica cantina a poterle vantare. Trattasi infatti di una sorta di distaccamento della più nota menzione di Rio Sordo. Più fine, più sottile, grazie a un terreno più magro, sentori di petali, lamponi piccoli e dolci, una vena minerale spiccata.

FRANCESCO VERSIO

Barbaresco Docg 2016

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.800
PREZZO ALLO SCAFFALE 38/40 EURO

Un ragazzo giovane con una passione smodata per la vigna e con dei maestri di tutto rispetto come Bruno Giacosa e Dante Scaglione. Questa è la storia ancora in gran parte da scrivere di Francesco, piccolo produttore di Barbaresco a Neive, con due cru, il San Cristoforo e il Currà. Non ancora autonomo economicamente, fa l'enologo da Luigi Oddero e nei fine settimana si occupa della sua azienda. Tannini decisi nella sua etichetta, piccoli frutti blu succosi, una vivacità che invoglia la beva, progressione impressionante del sorso che non stanca mai.

COCKTAIL HOUR

Alta fedeltà. Al Bar Shiru di Oakland, in California, è la musica, non le chiacchiere dei clienti, a farla da padrona.

di OSET BABUR

Il Paloma cocktail al pompelmo rosso del Bar Shiru (ricetta pagina a fianco)

prodotto da RAY ISLE foto di VICTOR PROTASIO

ILLUSTRATION: RACHEL CARNEY

CIÒ CHE PIÙ MI INFASTIDISCE DEI BAR è che troppo spesso disattendono le nostre aspettative. I bar di quartiere ci impongono di socializzare davanti a piattini di nachos e in mezzo al casino, mentre i wine bar ci costringono a spendere cifre considerevoli per bottiglie di cui spesso fatichiamo perfino a pronunciare il nome. Provate a entrare invece in un "bar d'ascolto", o hi-fi bar: qui potrete godervi un cocktail in santa pace, seduti, in silenzio, senza dovervi preoccupare d'altro.

Durante un viaggio in Giappone nel 2015, Daniel Gahr e Shirin Raza del Bar Shiru di Oakland, in California, sono rimasti ammaliati da una serie di locali caratterizzati da sistemi di ascolto ad alta fedeltà e menù invitanti. «Ci siamo stupiti del fatto che da noi non esistesse nulla di simile», racconta Gahr. Lo scorso febbraio la coppia ha aperto Bar Shiru, dove 70 pannelli acustici inseriti tra soffitto e pareti producono un suono di altissima qualità. Perfino le fotografie di Billie Holiday e Nina Simone sono stampate su una tela studiata appositamente per migliorare l'acustica dell'ambiente. Come prevedibile, una certa atmosfera retrò è alla base delle loro scelte musicali. «Siamo specializzati in musica jazz di ogni epoca e genere », dice Gahr. La maggior parte dei clienti si ferma ad ascoltare almeno uno o due album, mentre sorseggia versioni rispettosamente aggiornate dei cocktail classici proposti dal bar come ad esempio il tradizionale Paloma, a cui sono aggiunti sale marino e succo di pompelmo rosso (ricetta a destra). Bar Shiru non è l'unico del suo genere negli Stati Uniti, oggi. A Chicago, potete provare Dorian's; a New York, andate da Public Records o da Tokyo Record Bar. «Nella maggior parte dei locali, la musica è solo sottofondo, come un tappeto sonoro», dice Gahr. «Ma, in realtà, negozi di dischi e bar sono i posti migliori dove cogliere la vera essenza di un luogo».

Paloma cocktail al pompelmo rosso

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Il liquore Giffard al pompelmo rosa ha un sapore concentrato, con una delicata nota amara che gli deriva dalla pellicina bianca del frutto, oltre a una netta dominante agrumata, dolce. Questo ingrediente aggiunge complessità al Paloma, rendendolo al contempo equilibrato in ogni sorso.

45 ml	**di tequila blanco**
30 ml	**di succo fresco di pompelmo rosso**
30 ml	**di liquore al pompelmo rosa, tipo Giffard Crème de Pamplemousse Rose**
15 ml	**di succo fresco di limone**
1	**pizzico di sale**
30 ml	**di seltz**
1	**fetta di lime**

Unite tequila, succo di pompelmo, liquore al pompelmo, succo di limone e sale in uno shaker. Riempite di ghiaccio, coprite e agitate energicamente. Versate, filtrando con lo strainer, in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio. Completate con seltz e una fetta di lime.

- DANIEL GAHR, BAR SHIRU, OAKLAND, CALIFORNIA

NOTA: potete trovare il liquore al pompelmo su www.shoppingdrink.com

FOOD&WINE ITALIA AWARDS 2020

MIXOLOGY D'AUTORE

Uno sguardo al futuro del bere miscelato italiano con tre giovani talenti di grande personalità e le loro ricette signature. Parola d'ordine? Rimettere al centro il cliente.

Come un Balsamo

40 ml Vermut Dry
15 ml sciroppo al pepe rosa e pepe lungo

Servire in tumbler alto, colmare con succo di aloe vera e decorare con pepe rosa bruciato in grani e skeleton leaves (foglie di betulla essiccate).

IN QUESTA PAGINA. DA SINISTRA E IN SENSO ORARIO. Nico Salvatori, ph. Alberto Blasetti un momento della premiazione con al centro i tre finalisti e Cinzia Benzi per Bonaventura Maschio; Leonardo Todisco; Solomiya Grytsyshyn.

RICERCA SUGLI INGREDIENTI e sulle preparazioni homemade, approccio sartoriale, attenzione alle presentazioni, sguardo consapevole alla grande miscelazione del passato: sono questi i tratti comuni ai tre bartender arrivati alla finale dei Food&Wine Italia Awards 2020. Tra le sei categorie di giovani talenti under 35 c'era anche quella dedicata alla mixology, promossa in collaborazione con Bonaventura Maschio, la storica distilleria di Gaiarine (TV) sempre più protagonista della cultura e delle nuove tendenze del bere miscelato italiano.

Ad aggiudicarsi il premio è stato Nico Salvatori del ristorante e cocktail bar Oltre di Bologna: modenese classe 1986, basso profilo e nessuna concessione all'imperante estetica hipster, uno che alle parole preferisce i fatti e tanto studio. Il suo è un repertorio che ben si applica all'esperienza di questa neo-trattoria e che si muove tra classici eseguiti da manuale – tra cui il suo amato Americano – e signature equilibrati e mai banali, all'insegna del "less is more", tra cui gli ottimi Come un balsamo (nella foto di apertura), Sapori d'Oriente e Sky Fall.

Con lui, sul palco della Sala Joule di Cariplo Factory a Milano, i due finalisti Leonardo Todisco del Rita & Cocktails di Milano e Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma. Todisco è il capo barman del locale di Edoardo Nono e Gianluca Chiaruttini sui Navigli, luogo del cuore di molti milanesi e non solo. Il motivo? La rara capacità - sua e di tutto il team - di leggere pensieri e gusti di chi si siede al bancone. E poi c'è una delle cocktail list più originali e dissacranti in circolazione (dove trovate anche il Sexy Pepper, il cavallo di battaglia), un'ottima cucina e un ambiente comfort e confidenziale.

A due passi (letteralmente) da San Pietro, la giovanissima barlady di origine ucraine lavora in uno dei locali di riferimento della cocktailistica capitolina. Qui ha fatto tesoro della lezione del suo mentore Massimo D'Addezio e si è guadagnata il rispetto di molti colleghi, grazie a uno stile moderno, brillante e personale, alla conoscenza dei prodotti (soprattutto della liquoristica italiana) e alla capacità di cucire addosso a ogni ospite il drink più giusto. - *FEDERICO DE CESARE VIOLA*

Fighó

4 cl	Liquore al Fico d'India Giardini d'Amore
1 cl	Liquore ai fiori Sambuco St Germain

Prosecco a colmare. Decorate con foglie di menta e rondella di lime.

Sexy Pepper

1 cl	orzata homemade
1 cl	sciroppo di zucchero
3 cl	succo di limone
3 cl	succo fresco passion fruit
5 cl	London Dry Gin infuso al pepe bianco.

Shakerare e servire in coppa doppia. Guarnire con scorzetta di lime arrotolata a ricciolo e una macinata di pepe bianco.

WHAT'S NEXT

Rinascimento levantino. Una nuova generazione di vinificatori libanesi sta producendo bottiglie audaci e di grande qualità.

di ALICE LASCELLES

ANCHE SE NON SIETE APPASSIONATI di vini mediorientali, è probabile che abbiate sentito parlare di Château Musar. Rinomata per i suoi voluttuosi assemblaggi di uve rosse in stile bordolese, questa cantina e il suo carismatico proprietario, Serge Hochar, hanno fatto conoscere al mondo il vino libanese sin dagli anni 70. Per lungo tempo, quello di Musar è stato un successo isolato. Le cose sono cambiate a partire dai primi anni del nuovo millennio, quando alcuni produttori locali hanno cominciato a creare uno stile che sentivano più "libanese", meno influenzato dalla sensibilità europea. Attraverso la scelta di diversi vitigni, tecniche e, in parte, di un tocco stilistico più leggero, stanno dando ai loro vini una precisa identità territoriale.

Molti di questi vignaioli emergenti si trovano nella valle di Bekaa, in Libano. Ampio e selvaggio, dall'orizzonte sconfinato che sfuma in un'indistinta foschia blu, questo grande altopiano ha visto piantare le prime vigne più di 5mila anni fa. Un astro nascente della zona è Faouzi Issa, il trentacinquenne direttore di Domaine des Tourelles. Schietto, smaliziato e brillante, questo vignaiolo formatosi da Château Margaux è convinto che il futuro del vino libanese non sia il cabernet, ma la più ordinaria uva cinsaut.

«I francesi la chiamano piss en vin!», racconta lui con una risata. «Ma qui da noi è la conferma che quello della valle di Bekaa è un terroir strepitoso». Le sue vigne ad alberello piantate ormai 60 anni fa sono sparpagliate disordinatamente tra le rocce, ma i vini che se ne ricavano sono invece molto affidabili e precisi: i loro cinsaut floreali e leggermente speziati fanno pensare a una versione mediorientale del pinot nero. Altri produttori si stanno dedicando a varietà di uva locali, come merwah e obaideh. Château Ksara ha lanciato il suo primo Merwah in purezza nel 2017, un bianco monovitigno dai delicati sentori di agrumi e melone. Château Kefraya si è spinto ancora oltre, sperimentando con una dozzina di vitigni locali tra cui assali el arous, inab el mir e assouad karech, e invecchiando questi vini in anfora, in omaggio al retaggio fenicio di queste uve.

Nel nord del paese, anche l'orgogliosamente libanese IXSIR (dalla parola "elisir" in lingua araba) si sta distinguendo. Ospitata in un edificio di pietra calcarea di 400 anni fa meravigliosamente ristrutturato, quest'azienda vinicola modello si cimenta con terroir di tutto il Libano (e ospita anche un eccellente ristorante).

È difficile parlare di vino in Libano senza affrontare l'argomento della guerra — tutti quelli che incontri hanno storie drammatiche da raccontare al riguardo e il conflitto in Siria, che confina con il paese a nord e a est, è una minaccia latente. Per ogni appezzamento di terra coltivato, a vite o con altre colture, nella valle di Bekaa, ce n'è un altro occupato da un campo profughi. I fratelli Sandro e Karim Saadé sono proprietari dello Château Marsyas, sempre nella valle, e posseggono anche l'unica azienda vinicola attiva in Siria, Domaine Bargylus, che hanno continuato a dirigere anche dopo l'inizio della guerra, da lontano. Nonostante la sua instabilità, le persone continuano a scegliere di tornare in Libano. Vent'anni fa, Naji e Jill Boutros hanno lasciato la loro comoda vita a Londra, dove Naji lavorava in una banca d'affari, per trasferirsi nel piccolo paese di montagna dove lui è nato, Bhamdoun, a produrre vino. Oggi, Chateau Belle-Vue fornisce i suoi sontuosi rossi a ristoranti stellati di Londra e Chicago. E ha rivitalizzato una comunità decimata dalla guerra.

«È una grande responsabilità», racconta Jill. «Siamo perfettamente coscienti che l'economia della zona dipende dal nostro successo; però, a essere onesti, se anche i nostri vini fossero meno pregiati li produrremmo con la stessa passione». Fortunatamente per tutti, le loro bottiglie sono ben lontane dall'ordinario.

NELLA PAGINA ACCANTO. Un edificio storico di 400 anni fa ospita l'azienda vinicola IXSIR. A SINISTRA. Il produttore Faouzi Issa al Domaine des Tourelles . IN BASSO. Un cortile dell'azienda vinicola IXSIR.

PHOTOGRAPHY (CLOCKWISE FROM OPPOSITE): DIALA SHUHAIBER/FRAMEWITHAVIEW; COURTESY DOMAINE DES TOURELLES; VINNIE VOLKERIJK

IL NUOVO LIBANO

2017 IXSIR ALTITUDES ROSÉ
Uno dei punti di forza dei vini libanesi è il rosé e questo assemblaggio di cinsaut, syrah e caladoc è particolarmente elegante: fresco e agrumato, con un tocco di sapidità nel finale.

2017 CHÂTEAU KSARA MERWAH
Ottenuto dalle uve di una singola vigna di merwah piantata 66 anni fa, questo bianco di facile beva è fresco, fruttato e delicato. È il genere di bottiglia da mettere nel secchiello del ghiaccio in un caldo giorno d'estate.

2016 DOMAINE DES TOURELLES VIEILLES VIGNES CINSAULT
Acqua di rose, fichi e prugne selvatiche sono i tratti distintivi di questo vino esotico. Ogni annata è migliore della precedente.

2015 CHÂTEAU MARSYAS
Questo voluttuoso assemblaggio di cabernet è concepito per un lungo invecchiamento. Il secondo vino di Marsyas, B-Qa¯, è la versione più accessibile del precedente.

2010 CHATEAU BELLE-VUE LE CHATEAU
Notti fredde e giorni caldi esaltano meravigliosamente i tannini di questo aromatico e intenso assemblaggio di cabernet-franc e syrah della denominazione Mount Lebanon.

Alice Lascelles è una giornalista specializzata in beverage e collabora con il Financial Times a Londra.

TRAVEL

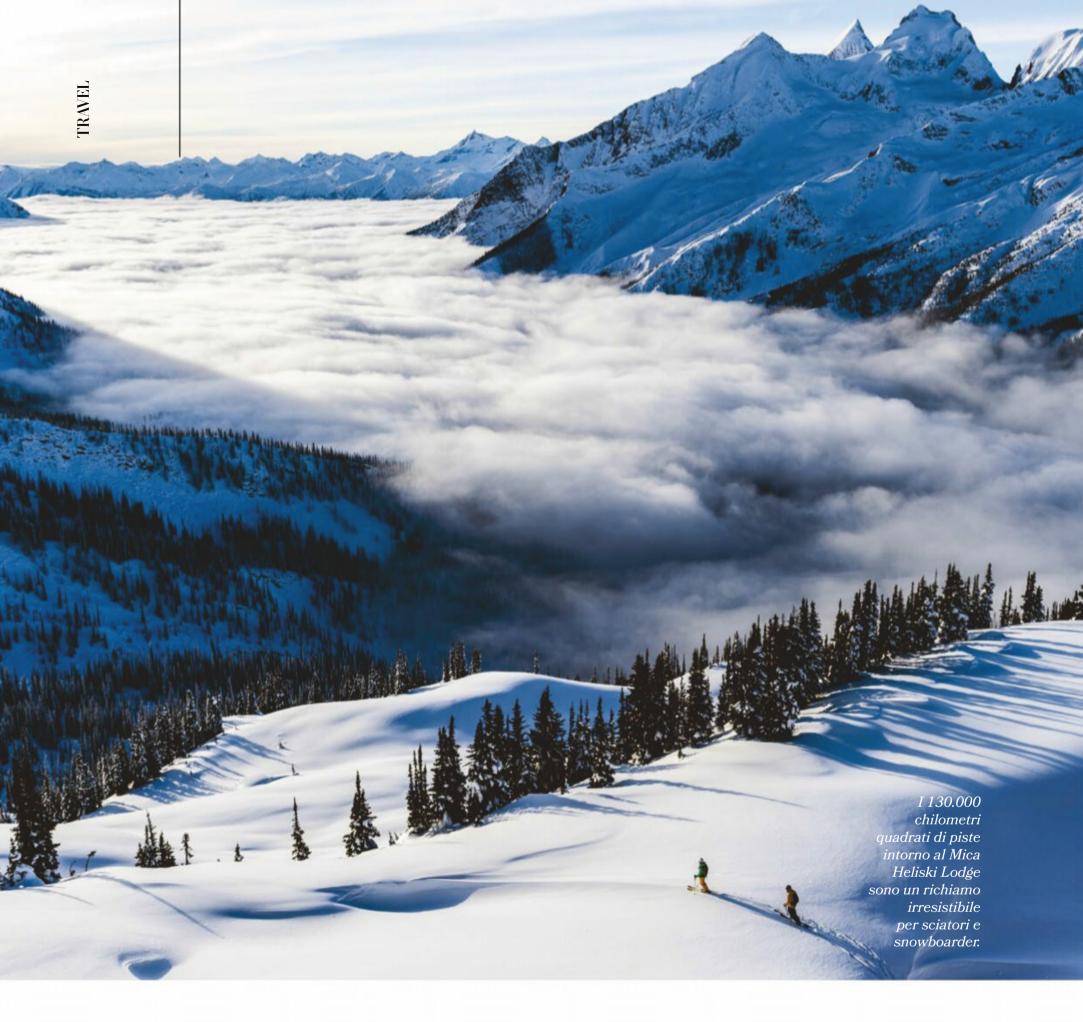
WHERE TO GO NEXT

Delizie d'alta quota. In Canada, uno dei resort sciistici più alti del mondo si sta spingendo oltre i limiti. Tanto sulle piste quanto in cucina.

di CASSIDY RANDALL

Il Mica Heliski Lodge è arroccato in cima alle Montagne Rocciose canadesi ed è accessibile solamente via elicottero.

PHOTOGRAPHY: MATTIAS FREDRIKSSON

I 130.000 chilometri quadrati di piste intorno al Mica Heliski Lodge sono un richiamo irresistibile per sciatori e snowboarder.

P**ER ARRIVARE AL RESORT SCIISTICO MICA HELISKI** si deve prima affrontare il viaggio in auto dalla città canadese di Calgary a Revelstoke, cinque ore di guida da brividi attraverso il Rogers Pass, uno dei tratti autostradali a maggior rischio di valanghe di tutto il Nordamerica (i suoi ripidi versanti sono regolarmente battuti dai cannoni dell'esercito canadese, che riducono il rischio di distacchi tramite esplosioni controllate). Si deve poi guidare per altre due ore fino al termine di una strada semi-abbandonata e incastonata tra i ghiacciai. A questo punto, un trasferimento in elicottero vi porterà a destinazione: un resort incastonato tra le spettacolari vette delle Montagne Rocciose. La maggior parte dei resort di heliski — anche quelli con ambizioni gourmet — ricevono imponenti forniture di ingredienti all'inizio della stagione sciistica, in modo da poter garantire facilmente un menù costante e invariato per tutto l'inverno. Il ristorante del Mica, invece, mantiene molto raramente un piatto per tutta la stagione e propone un'offerta decisamente inconsueta per una struttura di questo genere: piatti da fine dining con attenzione particolare a prodotti stagionali e della zona. «L'utilizzo di ingredienti locali non è certo raro in un contesto urbano», racconta Benoit Pageau, il trentenne chef di Mica, originario di Montreal. «Ma quando devono essere spediti per via aerea dalla cittadina più vicina, a 350 chilometri da qui, in pieno inverno, e devi caricarli su una slitta per farli arrivare alla cucina — una scelta che altrove è normale si trasforma in una sfida affascinante». Anche per questo oggi il resort è ambito tanto per la leggendaria neve fresca quanto per la sua offerta culinaria, con portate come le costine di alce al Merlot con

DAL BASSO IN SENSO ORARIO. Il meritato riposo al bar del lodge dopo una lunga giornata sulle piste; la sala da pranzo ha una vista mozzafiato sulle montagne e sul fiume Columbia; le guide accompagnano piccoli gruppi di sole quattro persone alla volta sulle favolose nevi della zona.

FOTOGRAFIE: (NELLA PAGINA ACCANTO E IN ALTO A SINISTRA) MATTIAS FREDRIKSSON. (IN BASSO E IN ALTO A DESTRA) BLAKE JORGENSON

polenta, cavolo nero al forno, carote, finocchio sottaceto e demi-glace ai mirtilli; e ancora, trota salmonata alle spezie accompagnata da zucca arrostita, bietole, coulis di barbabietole candite, riso nero e fiocchi d'aglio. Per creare piatti di questo tenore i collaboratori di Pageau vanno alla ricerca di carne di razze locali certificate, provenienti da fattorie e allevamenti situati tra Calgary e Vancouver. Le verdure provengono da Mara Valley Produce, una piccola azienda agricola circa 100 chilometri a sud del lodge, nella ben più temperata regione di Okanagan. «Durante l'inverno utilizziamo diverse tecniche con le verdure, come le conserve e le fermentazioni», dice Pageau. «C'è un forte ritorno allo "slow food", qui da noi, alla cucina rustica canadese». Per le verdure fresche, come germogli ed erbe aromatiche, c'è una piccola serra sul retro della cucina. La squadra di Pageau non sta ferma nemmeno d'estate. L'iper-localismo si esprime anche attraverso la produzione di marmellate (quella di mirtilli, limone e cannella, in particolare, riscuote grande successo), creme da spalmare e aceto di diversi frutti, tra cui mirtilli e lamponi colti nei boschi intorno al lodge.

Ma qual è la ragione del grande impegno di Pageau nel ricercare prodotti locali, pur lavorando in un ambiente così difficile? «Innanzitutto l'ambizione del gusto, come si può facilmente immaginare», risponde lui, «Ma l'intenzione è anche quella di sostenere i produttori del luogo che trattano bene gli animali e coltivano frutta e verdura senza usare pesticidi. Vogliamo far capire che, nonostante la posizione così remota, possiamo comunque offrire una cucina di grande qualità basata su ingredienti della nostra regione, la British Columbia». *(Per informazioni: micaheli.com)*

DIARIO DI VIAGGIO

Le cucine segrete di Singapore. Negli appartamenti e nelle case di tutta la città, i cuochi di Singapore mantengono vivi e reinventano i piatti tradizionali dell'isola.

di GEORGIA FREEDMAN

UNO DEI POSTI PIÙ AMBITI PER CENARE a Singapore non ha nemmeno un'insegna. La porta d'ingresso, al piano terra di una palazzina residenziale degli anni 60, è segnalata solo da alcune bandierine rosse e piccole strisce di carta coperte da scritte in caratteri cinesi. Tinoq Russell Goh, lo chef di 1CattynAPinch, spesso chiamato semplicemente "Tinoq's", apre la porta sfoggiando un grembiule fucsia e capelli giallo canarino. La piccola stanza dietro di lui riflette il suo stile: una parete è ricoperta di un tessuto a fiori rosa e blu, un'altra da una serie di piatti smaltati, mentre lanterne di carta pendono dal soffitto.

Questa è la stanza principale dell'appartamento di Goh, quello che prima era il suo salotto e che ora è stato trasformato in un ristorante privato, uno dei tantissimi che sono spuntati in tutta la città di Singapore negli ultimi cinque anni. Noto truccatore e coiffeur durante il giorno, Goh, insieme al suo socio Dylan Chan, passa due serate a settimana a cucinare per amici, conoscenti e un crescente numero di clienti e celebrità locali, che sono venuti a sapere del suo ristorante clandestino attraverso il passaparola. Se i ristoranti privati sono molto diffusi in altre città dell'Asia da decenni, a Singapore hanno aperto solo da pochi anni grazie a nuove leggi che permettono ai cuochi di cucinare per altri anche a casa loro. Gli "home dine-ins" (come vengono chiamati da alcuni) oggi sono tantissimi e permettono a famiglie o gruppi di amici di godersi una cena in numerose case disseminate su tutta l'isola.

I piatti serviti in questi ristoranti privati sono i più vari, dalla raffinata cucina cantonese a base di pesce fino alla pasta fatta a mano. Tuttavia, la maggioranza dei locali si concentra sull'autentica cucina originaria di Singapore: le ricette dei Peranakans — i discendenti degli operai cinesi e di altri immigrati che giunsero qui secoli fa sposando le locali donne malesi. La sera della mia visita, Goh ha preparato 12 piatti Peranakan. La cena è cominciata con la zuppa bakwan kepiting, una ciotola di polpette di trito di maiale, polpa di granchio reale e germogli di bambù serviti in un saporito brodo di pesce. Poi è stato il turno di una serie di portate insaporite da una gran varietà di erbe e spezie: una tenera beef rendang profumata di crema di cocco e spezie fresche; pesce bianco cotto al vapore e immerso in una salsa al tamarindo con fiore di zenzero e menta vietnamita; il tutto accompagnato da una ciotola di riso colorato di blu acceso con i fiori di pisello blu provenienti dal piccolo orto di Goh.

NELLA PAGINA ACCANTO. Raymond Leong di The Ampang Kitchen cuoce degli spiedini alla griglia nella sua cucina all'aperto. A SINISTRA: Leong è specializzato nella cucina Peranakan, che prevede piatti di curry e insalate dai sapori forti.

IL PRIMO RISTORANTE PRIVATO, quello che ha dato il via a questa tendenza in città, è stato quello aperto da Lynnette Seah nel 2015: Lynnette's Kitchen. Seah è una celebre musicista e uno dei primi violini della Singapore Symphony Orchestra; la sua vita parallela ai fornelli ha attirato l'attenzione della stampa, incoraggiando altri ad aprire le loro cucine al pubblico. Seah serve le sue versioni di piatti Peranakan (come riso ai fiori di pisello blu con sgombro, zenzero, citronella, fiori di zenzero e sette diverse erbe aromatiche) e altri piatti tradizionali di Singapore, come il chili crab. «Questa è cucina casalinga, non da ristorante», dice Raymond Leong che ha aperto The Ampang Kitchen nella sua casa di quattro piani, situata nell'elegante quartiere Bukit Timah. Leong, un commercialista in pensione sulla settantina, cucina la versione malese dello stile Peranakan, secondo l'esempio dei cuochi di Penang. Molti dei piatti che lui e suo figlio David preparano nella loro cucina all'aperto sono simili a quelli locali, ma ancor più ricchi di spezie e sapore. Altri, invece — come l'insalata di scampi, cetriolo e mango condita con pasta di scampi, lime, zucchero, arachidi e cocco fritto — non appartengono alla tradizione gastronomica di Singapore e vanno oltre quella che di solito localmente viene considerata cucina Peranakan. Anche Annette Tan, food writer e ideatrice del brand FatFuku, si diverte a reinterpretare la cucina Peranakan, prendendo a prestito sapori e piatti da altri gruppi etnici di Singapore. Per preparare il pollo buah keluak — un piatto che tradizionalmente viene stufato per ore in un sugo a base di buah keluak, semi dal sapore intenso e amarognolo simile a quello del cacao — lei strofina un burro

«Questa è cucina casalinga, non da ristorante», dice Raymond Leong, che ha aperto The Ampang Kitchen nella sua casa di quattro piani, situata nell'elegante quartiere Bukit Timah.

FOTOGRAFIE: LAURYN ISHAK

ottenuto da questi sotto la pelle del pollo e lo arrostisce intero, per poi servirlo su un letto di riso insieme a scalogno e anacardi cotti nel burro chiarificato: un omaggio al biryani, piatto tipico della comunità indiana di Singapore.

La maggior parte dei ristoranti privati è gestita da persone comuni, ma vi sono anche chef professionisti che si sono convertiti a questa pratica. Shen Tan, già proprietaria di Wok & Barrel, un piccolo ristorante di cucina contemporanea di Singapore (ribattezzata dai locali "mod-sin"), ha aperto Ownself Make Chef in un appartamento vicino a casa sua, che aveva originariamente acquistato con l'idea di affittarlo. «È lo spazio creativo di cui avevo bisogno per fare qualcosa di nuovo», spiega lei. Le cene di Tan sono tutte a tema (tra i menù più gettonati ci sono Sinfully Seafood e aPORKalypse) e basate su versioni innovative di piatti tipici. Tra i più richiesti c'è la saporita combinazione di gamberi, capesante di Hokkaido e una varietà di cernia locale marinati nel succo di calamondino e conditi con peperoncino piccante e tamarindo — una brillante interpretazione del tradizionale mee siam. Tan è all'avanguardia anche per un altro aspetto che sta prendendo piede: permettere ai clienti di prenotare uno o due posti, invece che obbligatoriamente l'intero spazio. (Lynnette's Kitchen lo permette due volte al mese; Leong, nel suo The Ampang Kitchen, preferisce fornire il servizio take-away ai gruppi di clienti meno numerosi). Tan organizza le sue cene aperte al pubblico ogni sabato sera e permette di prenotare tanto un posto singolo quanto numerosi coperti attraverso il suo sito. «Volevo che la mia cucina diventasse più accessibile a tutti. E poi ci sono anche persone che amano fare nuove conoscenze», dice lei. «È sempre come tuffarsi in un'avventura, solo che è gastronomica!».

NELLA PAGINA ACCANTO. Lynnette Seah di Lynnette's Kitchen è considerata da molti l'iniziatrice del fenomeno dei ristoranti privati. SOPRA. Croccante mee siam con gamberi, winged bean kerabu (salad), e buah keluak biryani di maiale sono sul menù di FatFuku, della food writer Annette Tan (A DESTRA).

DOVE PERNOTTARE

Mentre i cuochi di Singapore ridanno nuova vita ai piatti della tradizione locale, gli hotel della zona portano aria fresca in alcuni degli edifici più antichi di questa città-stato. Al **Capitol Kempinski Hotel**, lussuose suite e un bar con la più grande selezione di rum di tutta la città ravvivano l'interno della solenne Stamford House, un edificio del 1904 *(kempinski.com)*. **The Fullerton Hotel** accoglie gli ospiti nelle sue 400 stanze in un grandioso palazzo neoclassico già sede delle poste centrali; a un isolato di distanza la sua struttura gemella, **The Fullerton Bay**, ha trasformato lo storico Clifford Pier in uno spazioso ristorante *(fullertonhotels.com)*. L'hotel più iconico della città, il **Raffles**, ha riaperto recentemente dopo un lungo e accurato restauro che ha interessato ogni elemento dell'edificio, lasciandone però intatto il fascino originale *(raffles.com)*.

COME PRENOTARE

1CattynAPinch/Tinoq's
Contattate Goh via Instagram @1CattynAPinch, oppure mandategli un'email a pasirpanjangboy@gmail.com (con almeno sei mesi di anticipo).

Lynnette's Kitchen
Compilate il modulo che trovate sul sito web di Seah, lynnetteskitchen.com, o mandatele un messaggio tramite WhatsApp +65 90102901.

The Ampang Kitchen
Trovate informazioni sulle cene di Leong su facebook.com/TheAmpangKitchen-Singapore.

FatFuku
Andate su fatfuku.com per i dettagli relativi a come e quando prenotare, oltre ad alcune regole della casa, o mandate un'email ad annette@fatfuku.com.

Ownself Make Chef
Trovate un elenco di date e cene a tema sul sito ownselfmakechef.com; per contattare Tan scrivete a ownselfmakechef@gmail.com.

ROUNDTABLE

ETICA E AGRICOLTURA

Un protocollo condiviso da un'alleanza volontaria di produttori, per lo sviluppo sostenibile della vitivinicoltura siciliana

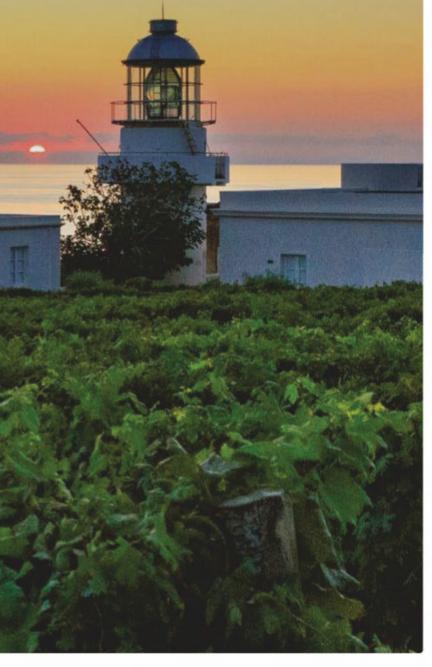
SOCIAL RESPONSIBILITY IN WINE

Tasca D'Almerita

DALLA MISURAZIONE della water footprint e della carbon footprint al controllo del peso della bottiglia, dalla rilevazione della biodiversità floro-faunistica alla valorizzazione del capitale umano e territoriale, dal risparmio energetico alla salute degli agricoltori e dei consumatori: sono dieci i requisiti minimi che compongono il disciplinare di SOStain, primo programma di sostenibilità per la vitivinicoltura italiana, sviluppato in Sicilia da Tasca d'Almerita e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare e patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole. Grazie a questo progetto, l'azienda siciliana ha ricevuto il premio "Responsabilità sociale nel vino" alla prima edizione dei Food&Wine Italia Awards: «Abbiamo sempre pensato – spiega l'amministratore delegato Alberto Tasca - che fare il vino significasse avere una grande fortuna e un'immensa responsabilità. La fortuna di poter ascoltare ogni giorno quella poesia della terra, di soldatiana memoria, e la responsabilità di custodire un dono in modo da tramandarlo immutato ai nostri figli e ai nostri nipoti. Da tempo cercavo verifiche scientifiche e strumenti chiari e trasparenti che potessero certificare gli aspetti ambientali e sociali della nostra impresa e per me è stato illuminante l'incontro con Ettore Capri, Professore della Cattolica. È con lui e una piccola squadra che abbiamo iniziato a sviluppare il progetto». Il protocollo è condiviso da un'alleanza volontaria di produttori (ci sono, tra gli altri, anche Planeta, Cos e Cusumano) che aderiscono al progetto. L'obietti-

«ABBIAMO SEMPRE PENSATO CHE FARE IL VINO SIGNIFICASSE AVERE UNA GRANDE FORTUNA E UN'IMMENSA RESPONSABILITÀ» (ALBERTO TASCA)

vo è quello di fornire alle aziende linee guida semplici - elaborate da un Comitato Scientifico indipendente - e indicatori precisi finalizzati alla misurazione oggettiva delle performance di sostenibilità. «In un momento storico del genere, nel pieno di questa crisi sanitaria ed economica, è ovvio mettersi in discussione. La cosa che mi dà conforto – prosegue Tasca - è sapere di aver costruito un sistema valoriale, oggi ancora più attuale, e di poter seguire una direzione giusta per una sana gestione aziendale e agricola. Speriamo che SOStain possa coincidere con lo sviluppo sostenibile della vitivinicoltura siciliana, creando una ampia base di partecipazione e di condivisione tra i soggetti coinvolti, e promuovere così la sua immagine positiva in Italia e nel mondo».

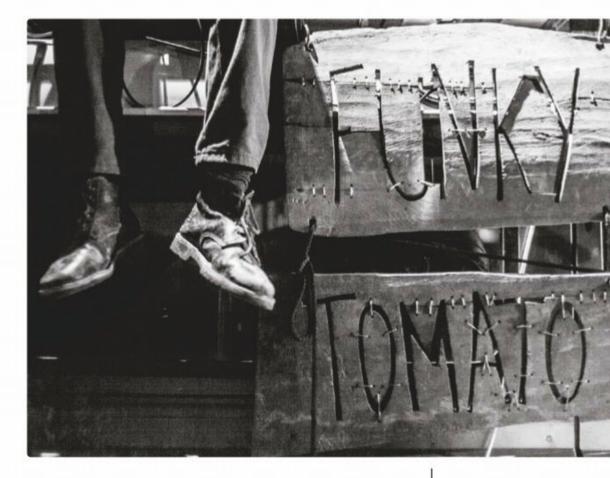
- FEDERICO DE CESARE VIOLA

IN ALTO. Le spettacolari vigne di Capofaro a Salina, con le altre isole eoliane di Stromboli e Panarea sullo sfondo. NELLA PAGINA ACCANTO. Scene dalla filiera Funky Tomato

SOCIAL RESPONSIBILITY IN FOOD

Funky Tomato

DAL RAGÙ BOLOGNESE alla pizza Margherita fino alla parmigiana di melanzane, il pomodoro – nelle sue tante varietà – è un ingrediente fondamentale della cucina italiana. Spesso però, il rosso vivace di salse e conserve è macchiato dal sangue di braccianti irregolari, italiani e stranieri, sfruttati dal sistema del caporalato e vessati da paghe inique e condizioni di lavoro non dignitose. Per combattere questo fenomeno, garantendo contratti regolari attraverso un modello di filiera autogestita, è nato il progetto di Funky Tomato. Fondato dal coltivatore pugliese Paolo Russo, dal senegalese Mamadou Dia e dal sociologo Mimmo Perrotta coinvolgendo altri coltivatori e ricercatori italiani (tra cui Guido De Togni, ricercatore di Diritto Costituzionale), nasce dopo le rivolte di Rosarno del 2010 attorno alla comunità Burkinabé riunita nel paesino lucano di Boreano per la raccolta stagionale, per poi allargarsi ad altre realtà agricole del Mezzogiorno. A decretarne il successo, oltre alla qualità dei prodotti, anche una comunicazione "pop" – con happening musicali e grafiche vivaci – e la creazione di modelli

di distribuzione che vanno dal preacquisto al coinvolgimento di chef, pizzaioli e selezionatori, come Federico Valicenti e DOL-Di Origine Laziale. Oggi Funky Tomato – che ha stretto accordi con grandi cooperative agricole, per espandere la produzione e la commercializzazione garantendo costanza qualitativa – si propone come una rete virtuosa: «La produzione di un bene materiale o immateriale genera uno spazio dove si scambiano risorse, tecniche e impatti», spiega Russo. «Questo spazio è il luogo di confronto per sviluppare soluzioni che cambiano il modo di immaginare la società. Funky Tomato è la rete che si fa garante di un modello etico all'interno di questo spazio».

- LUCIANA SQUADRILLI

VINO 4.0

Vigneti Massa e Guala Closures, insieme per NĕSTGATE™. Tecnologia blockchain e territorio si alleano in un progetto che ha radici profonde e guarda al futuro.

INNOVATION IN WINE

Guala

WALTER MASSA È IL "PAPÀ" DEL TIMORASSO, o meglio colui che per primo – e con grande verve comunicativa, schietta e senza fronzoli, com'è lui – ha puntato su e fatto conoscere al mondo l'antico vitigno delle colline tortonesi. A lungo usato come uva da taglio, lui lo ha vinificato in purezza, dimostrando come possa dar vita a grandi bianchi da invecchiamento. Alla guida dell'azienda di famiglia fondata nel 1879 – Vigneti Massa – oggi Walter conduce 30 ettari di vigna con uve autoctone (oltre al timorasso ci sono cortese, moscato bianco, barbera, croatina e freisa), con un approccio etico che lo spinge a guardare tanto al passato quanto al futuro. Per questo, dopo aver scelto già da tempo tappi in silicone e a vite per alcuni suoi vini, è stato il primo in Europa a collaborare con Guala Closures – gruppo multinazionale leader nella produzione di chiusure di sicurezza per alcolici, che a sua volta collabora con l'azienda di software Compellio – per sperimentare l'innovativa tecnologia NFC NĕSTGATE™. Le bottiglie dei vini dell'annata 2018 – inclusi i cru più prestigiosi di Derthona: Costa del Vento, Montecitorio e Sterpi – sono dunque "connesse", cioè collegate a una piattaforma blockchain che fornisce a ognuna un codice univoco, garantendo la tracciabilità lungo la filiera. Questo consente a Vigneti Massa di proteggere e monitorare i dati sensibili, e ai consumatori di verificare l'autenticità del vino e di crearsi la propria "cantina virtuale" online, oltre a ricevere contenuti e informazioni su vigne e vitigno, note di degustazione e recensioni di esperti. «Collaborare con Guala Closures, grande azienda di Alessandria, per noi che siamo artigiani contadini è un fatto di orgoglio e dignità», commenta Massa. «Il vino va controllato in maniera oggettiva e non soggettiva. Il blockchain potrà sostituire in modo semplice, serio ed economico le fascette della DOCG, la cui applicazione richiede tempo e comporta margini di errore con lunghe operazioni che nulla c'entrano con l'agricoltura e l'enologia onesta. E la tecnologia è il modo migliore per controllare quella fraudolenta». - *LUCIANA SQUADRILLI*

INNOVATION IN FOOD

Seeds&Chips

UNA TRIANGOLAZIONE DELICATA e necessaria collega risorse ambientali, sistema agroalimentare mondiale e sostenibilità della specie umana. Da come il cibo viene prodotto, trasformato, trasportato e comunicato dipende la salute del pianeta, così come il nostro destino collettivo. L'uomo può contribuire all'equilibrio tra i tre vertici, attraverso la preziosa risorsa del pensiero innovativo. E proprio a questo pensiero, e alla sua applicazione in campo gastronomico e alimentare, è dedicata la mission di Seeds&Chips, il forum di food tech e innovation inaugurato nel 2015, facendo tesoro dell'eredità di Expo. «Siamo impegnati a promuovere a livello globale soluzioni concrete per affrontare le sfide principali che ci attendono», spiega il fondatore Marco Gualtieri: «Fornire cibo in quantità e qualità sufficienti per soddisfare il fabbisogno nutrizionale mondiale di una popolazione in costante aumento e, allo stesso tempo, preservare le risorse naturali e gli ecosistemi per garantire il sistema agro-alimentare per le persone e il nostro Pianeta». La forza di Seeds&Chips, che dall'Italia è arrivato anche in Australia, sta nell'aver compreso che il punto non è tanto interrogarsi su quali siano le soluzioni al problema, quanto favorire l'incontro e la comunicazione tra gli attori principali del sistema, dalla scienza alla finanza, dall'industria alla politica (ormai celebre l'intervento keynote di Barack Obama all'edizione 2017, sua prima apparizione internazionale post-presidenza). Negli anni il forum è cresciuto, riservando sempre più spazio ai giovani e alle startup, grazie all'attivazione di incubatori e contest. In programma per la prossima edizione italiana (in data probabilmente da rivedere, dati gli eventi di cronaca) un vero "summit nel summit", incentrato sull'implementazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Mentre per novembre è prevista la prima edizione dedicata al continente africano, ospitata dal Rwanda. - *LAURA LAZZARONI*

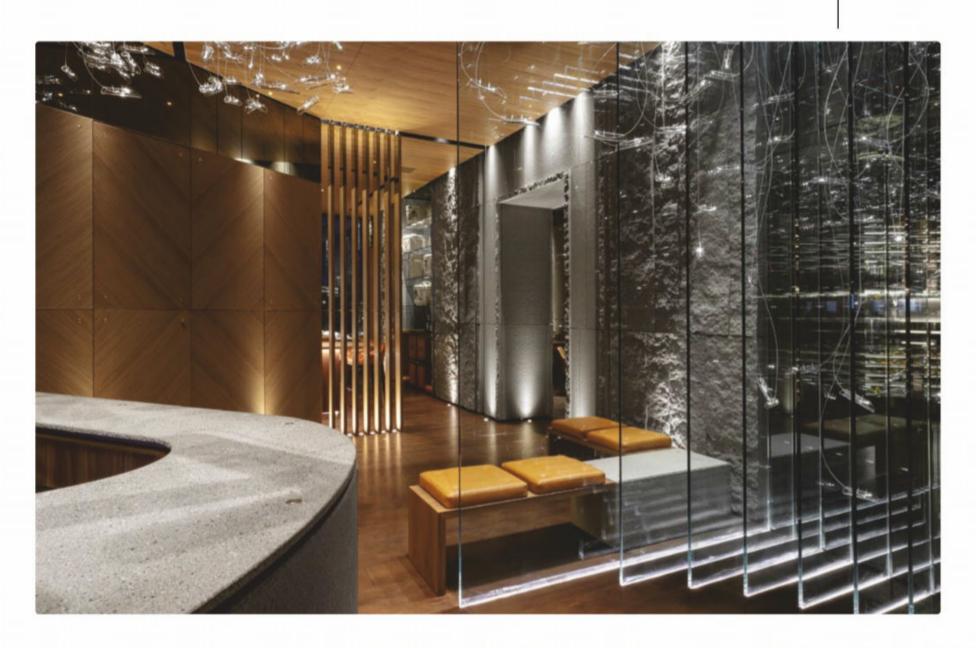
IN ALTO. Una bottiglia di Vigneti Massa con tecnologia NFC NĕSTGATE™, e le relative informazioni sulla piattaforma online. NELLA PAGINA ACCANTO. Seeds&Chips è un progetto che scorre parallelamente nel mondo virtuale e fisico

DESIGN CHALLENGE

FOOD&WINE ITALIA AWARDS 2020

FLAIR GIAPPONESE

Richiami sottili alla tradizione nipponica, senza cliché, e attenzione maniacale ai dettagli: **IYO Aalto**, il nuovo ristorante di Claudio Liu, firmato da Maurizio Lai nel cuore di Porta Nuova, riflette la contemporaneità della ristorazione milanese.

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

«CLAUDIO È UN INTERLOCUTORE molto esigente, un sano esaltato, uno innamorato del proprio lavoro e non solo un businessman. Con lui c'è stata un'interazione quasi quotidiana». L'architetto, designer e scenografo Maurizio Lai racconta così il dialogo creativo con Claudio Liu – uno dei più seri e intraprendenti imprenditori della ristorazione meneghina. Dalla loro liaison professionale, già iniziata ai tempi dell'ormai celebre Iyo di via Piero della Francesca (prima insegna di cucina etnica premiata con una stella Michelin in Italia), è nato a fine 2019 il nuovo progetto IYO Aalto in Piazza Alvar Aalto, ai piedi di Torre Solaria nel quartiere di Porta Nuova a Milano.

Un ristorante giapponese dai tratti inediti e contemporanei che si è meritato il premio per l'interior design – assegnato in collaborazione con la Scuola Politecnica di Design - alla prima edizione dei Food&Wine Italia Awards. Lo spazio, di 320 metri quadrati, si snoda in un percorso che abbraccia la grande cucina a vista, la cantina, la saletta Sushi Banco e il ristorante gastronomico. Materiali naturali – legno di noce, porfido, ottone, pelle – si combinano con elementi

sofisticati e tecnologici: «L'idea – spiega Lai - è stata quella di creare un ambiente omogeneo con tinte e materiali che si legano come in uno spartito musicale. Non devono esistere pezzi che stonano». L'attenzione ai dettagli è assoluta, dai piccoli intarsi in ottone annegati nelle doghe in legno dei pavimenti alle code di rondine che rievocano la cultura dell'alta falegnameria, dalle battutine di ottone sui bordi dei cassetti alle viti, che sono state tutte disegnate ad hoc. I richiami alla tradizione nipponica sono sottili, non didascalici, lontani dai cliché: «Credo che oggi non

IN QUESTE PAGINE. Scorci e dettagli materici di IYO Aalto. Ph Andrea Martiradonna, courtesy IYO Aalto.

PACKAGING EVOLUTO

Nju Comunicazione. Cibo e identità. L'agenzia creativa di Eboli è artefice di alcuni dei più interessanti progetti di comunicazione visuale e strategica del Made in Italy enogastronomico.

Una squadra di nove professionisti under 45 che mettono insieme competenze grafiche, testuali e strategiche – cui si aggiungono collaboratori freelance per specifiche esigenze – al lavoro per raccontare il mondo del food (ristoranti, aziende, eventi, frantoi e cantine) ma anche industrie, istituzioni, progetti culturali ed editoriali. Lo fanno in maniera nuova, originale e "leggera" come suggerisce il nome che gioca con la lingua inglese, ma attenta a rispettare – e spesso a farla venire alla luce con un lavoro "maieutico" fatto di ascolto approfondito ed elaborazione – l'identità di ogni brand, locale, prodotto. «Prendiamo un'idea, anche solo un'intuizione, la scomponiamo e ne studiamo potenzialità, rischi, pubblico e contesto. Poi le costruiamo intorno un intero universo visuale, che diventa la sua casa e la sua identità», spiega il fondatore

Mario Cavallaro. L'attenzione al settore enogastronomico deriva dal trovarsi in una terra ricca di prodotti e aziende ma anche dal suo personale interesse. Tra i clienti della ristorazione Gennaro Esposito – per La Torre del Saracino, la sua linea di pomodori e Festa a Vico –, Krèsios Project, Da Zero. Ma è soprattutto sul packaging e sulle etichette – dai vini di San Salvatore 1988 e Montevetrano agli oli di Madonna dell'Olivo e le conserve di Casa Marrazzo, solo per citarne alcuni – che Nju colpisce nel segno, riuscendo a trovare per ognuno un mood e un segno grafico diverso, personale e di grande effetto. Un esempio? Le etichette degli oli calabresi di Tenute Librandi, che riprendono e attualizzano elementi dei mosaici bizantini di Vaccarizzo Albanese, paese Arbëreshë in provincia di Cosenza.

- *LUCIANA SQUADRILLI*

IN ALTO. La squadra di nju:comunicazione al completo nella sede di Eboli. IN QUESTA PAGINA E NELLA PRECEDENTE. esempi dei lavori di packaging dello studio, che uniscono creatività e ricerca di identità

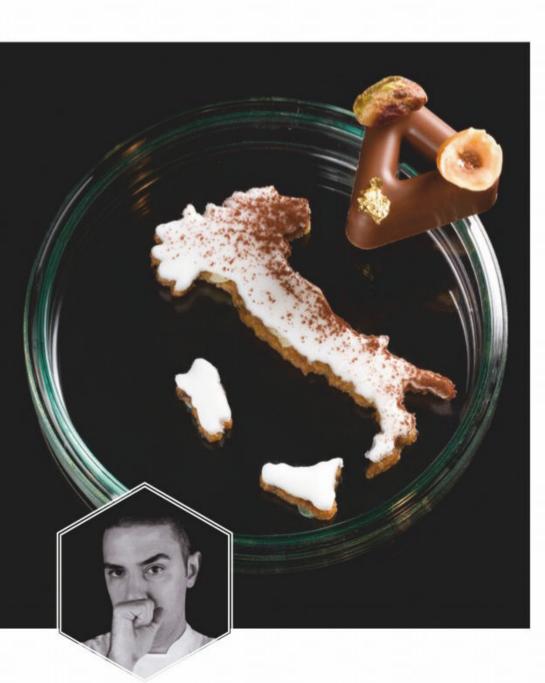
abbia senso raccontare il cibo e i prodotti attraverso il contenitore. Sarebbe come creare un falso storico, realizzare una scenetta, e non è quello che voglio fare. Il Giappone di IYO Aalto è nella qualità del servizio e del cibo più che nel design e nella location. Certo, abbiamo scelto di usare il legno perché riconduce a un ambiente orientale e anche il banco, in quanto tale, ha le fattezze e le dimensioni di quelli usati in Giappone. Ma in generale ho voluto usare segni più rarefatti, ho lavorato sui dettagli e sugli stilemi decorativi, come ad esempio le tavolette di porfido». Le pareti, mai continue, definiscono e delimitano gli spazi senza isolarli del tutto: come l'imponente setto centrale in lastre di porfido "a spacco" affiancato a superfici bucciardate e tagli di vuoto. Gli arredi sono stati realizzati su misura in collaborazione con Poliform Contract, incaricata della realizzazione di tutto il progetto di arredo, falegnameria, vetreria e lavori in pietra, su disegno. Il noce canaletto riveste tutte le superfici dello spazio e il soffitto si impreziosisce con lacunari in lamine di vetro float: un tocco di leggerezza per ritrovare i codici classici dei soffitti a cassettoni reinterpretati da Lai secondo un'estetica contemporanea: «È forse il mio elemento preferito. In tutti i miei lavori non esiste mai un soffitto che abbia solo la fruizione di copertura finale, cerco sempre di creare una dilatazione spaziale».

Due le esperienze culinarie, distinte ma coerenti, del locale di Liu: oltre al ristorante gastronomico, con 38 coperti al massimo, c'è una saletta dove lo shokunin Masashi Suzuki prepara i nigiri rigorosamente di stagione davanti a soli otto ospiti: un'autentica esperienza edomae zushi secondo i tradizionali rituali dell'epoca Bunsei. La parete di ingresso alla saletta Sushi Banco è realizzata con brise-soleil in noce canaletto e lascia intravedere sia l'ambiente interno sia la grande vetrata che affaccia sul Bosco Verticale e la Biblioteca degli Alberi. La scenografica cantina a parete di 3,5 per 10 metri – «è più tecnica che poetica, ho dovuto privilegiare la parte funzionale», ammette Lai – può custodire fino a 1.600 bottiglie in sei diverse zone di temperatura.

VIVA L'ITALIA

LINGUAGGI E MODELLI PIÙ SNELLI E DINAMICI, SINERGIE TRA RISTORATORI, COMMERCIANTI E INDUSTRIA ALIMENTARE, FILIERE PIÙ CORTE, E UN RAPPORTO CON IL CLIENTE RIPENSATO. SENZA PERDERE DI VISTA L'IMPORTANZA DELLA RICERCA E DELLA "SOSTANZA". DAI GIOVANI PREMIATI AI PRIMI FOOD&WINE ITALIA AWARDS, QUALCHE IDEA SU COME FORSE CAMBIERÀ IL SISTEMA RISTORAZIONE.

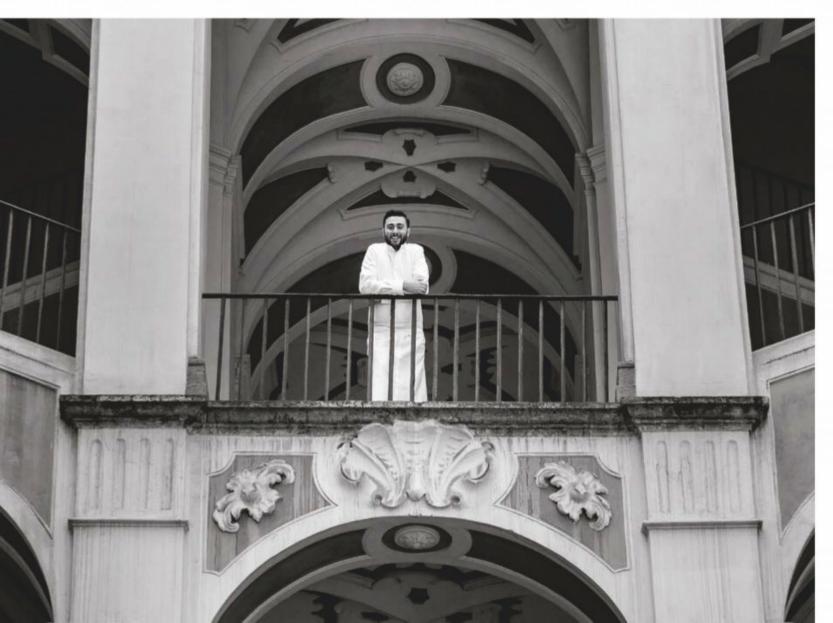
di LAURA LAZZARONI
e LUCIANA SQUADRILLI

Il tema del numero doveva essere tutt'altro (e ci perdonerete se per ora non ve lo sveliamo). Nel frattempo, avremmo voluto celebrare i protagonisti "gastronomici" (chef, pizza chef e pastry chef) della prima edizione dei Food&Wine Italia Awards in una serie di "flash talks" nel corso di Identità Golose. Un modo di coinvolgerli e far sentire la loro voce, con un format dinamico, anche spericolato (per alcuni dei temi previsti). Poi è successo quel che è successo.

FLASH TALKS RIMANDATI, QUINDI. E il tema del numero sono diventati loro – loro e ciò che rappresentano: una ristorazione giovane, che non ha voglia di mollare, e men che meno di conformarsi. Non c'è niente di standard nel modo in cui i personaggi di queste pagine intendono la cucina, la pizza, i dessert. Pensiamo a Davide Caranchini (ristorante Materia, una stella Michelin), premiato come Miglior Chef under 35, che dall'apprendistato in Francia e Danimarca è tornato sul suo lago di Como, a Cernobbio, per far parlare a tradizioni e prodotti del territorio una lingua nuova, con una delle cucine più personali del paese, tecnica, precisa ma anche ironica, incernierata su una tavolozza di sapori davvero inusuali (basti pensare al suo missoltino rivisitato). O a Caterina Ceraudo (ristorante Dattilo, una stella Michelin), che lavora in punta allo stivale, a Strongoli, e dal cuore di una grande tenuta agricola e vinicola di famiglia rivede con la delicata eleganza di una cucina-acquerello ingredienti e gusti quasi ancestrali. O a Francesco Capuzzo Dolcetta, giovanissimo head chef di Marzapane, a Roma, dove, insieme al proprietario Mario Sansone, ha voluto mettere la sua passione per il canone gastronomico francese e nipponico al servizio di un'esperienza che gioca con i registri,

DA SINISTRA. *Fabrizio Fiorani e il suo dolce "Italiamisù", ph. Giancarlo Bononi (dal libro Tra l'onirico e il reale, Chiriotti editore); Pier Daniele Seu e la sua Pizzaiola ph. Andrea Di Lorenzo; Davide Caranchini e il suo missoltino ripensato in chiave contemporanea, ph. Alberto Blasetti.* IN APERTURA. *Capellino, cedro e anice nero di Caterina Ceraudo, ph. Brambilla Serrani Photographers.*

mescolando cucina da bar e fine dining. Pensiamo a Fabrizio Fiorani, Manuel Costardi e Gloria De Negri, tre modi di interpretare il dolce che più diversi tra loro non potrebbero essere: lei alla guida della XDolce Locanda, a Verona, laboratorio di Giancarlo Perbellini, di cui, pur giovanissima, è anche socia e dove rilegge in chiave disinvolta i grandi classici della tradizione; Manuel Costardi che con il fratello Christian ha dipinto di punk il ristorante dell'albergo di famiglia, a Vercelli (Cinzia da Christian e Manuel, una stella Michelin), rivoluzionando modi e senso del risotto, comunicazione e carta dei dolci: nella sua mano diventano giocosa esplorazione, di ingredienti e forme (si veda il Magnum che strizza l'occhio al carrello dei formaggi o la serie a base di vegetali, dal cavolo cinese al fungo shiitake). Il Best Pastry Chef under 35 Fabrizio Fiorani, invece, dopo anni di collaborazioni prestigiose – da Roma a Tokyo, con Heinz Beck e Luca Fantin, e passaggi a La Posta Vecchia, Il Pellicano ed Enoteca Pinchiorri, nonché il titolo di Asia's 50 Best Pastry Chef 2019 – è tornato nella capitale, con molti progetti tra cui quelli con Ciccio Sultano e con l'hotel The First Roma Dolce. Il suo è un linguaggio rigoroso e scanzonato insieme, legato a un'identità territoriale intesa in maniera assolutamente personale. Che dire poi della pizza, forse l'ambito in cui più che ogni altro i giovani sono riusciti a uguagliare per fama e risultati i grandi nomi, assimilando la loro lezione ma trovando nuove strade. Dai vicoli di uno dei

rioni più popolari di Napoli, dove il giovanissimo Ciro Oliva ha preso il comando del locale di famiglia Concettina ai Tre Santi, misurandosi con la tradizione partenopea – tra Margherite, calzoni fritti e pizze nel ruoto – ma affiancandola a sperimentazioni fuori dai canoni; fino ai tavoli dell'Osteria di Birra del Borgo, eclettico locale romano dove le pizze di Luca Pezzetta sono protagoniste: tonde, in teglia, alla pala, farcite, giocano tra impasti diversi e materie prime prese in prestito dal mondo brassicolo, trasformando un classico street food in proposta gourmet, ma sempre conviviale. "In pizza we trust" è invece il motto di Seu Pizza Illuminati (il locale aperto da Pier Daniele Seu con la moglie Valeria Zuppardo) e il mantra personale del nostro Best Pizza Chef under 35. Lui ha iniziato a sfornare nel seminterrato di un pub, ha conquistato premi e pubblico con pizze tonde strepitose, cornicioni soffici e sorprendenti condimenti "da cucina" (anche dolci), prendendo ispirazione da ricette della tradizione o prodotti "pop". Da poco era partita la collaborazione con Bulgari per il "Caffè" del resort di Dubai, primo step di un progetto più ampio. Linguaggi e modelli diversi dunque, in cui probabilmente sarà necessario cercare la chiave del sistema che verrà, anche se è troppo presto per tracciare un quadro definitivo. Di certo va fatto un distinguo, tra le iniziative adottate per far fronte nell'immediato all'emergenza (diverse di paese in paese: dalla chiusura temporanea al proseguo dell'attività in modalità delivery o soup kitchen, con l'attivazione quasi sempre di forme di cassa integrazione, a forme di crowd-funding o di contributo partecipato tramite "restaurant bonds" e simili) e quelle che dovranno ridisegnare i codici di un'intera industria dei servizi. Va detto che dalle prime arrivano forti spunti per le seconde (per un atlante degli esempi più virtuosi in tutto il mondo fate riferimento alla mappa compilata dal MAD Symposium). Se si immagina il ristorante come

una cerniera che da una parte dialoga con la filiera e dall'altra con il cliente, è chiaro che il flusso dovrà cambiare in entrambe le direzioni. Sul fronte fornitori, Capuzzo Dolcetta ipotizza uno shift ancor più deciso verso un metodo di lavoro più giornaliero, «il lavoro "del mercato", se vuoi, con i frigo che si caricano la mattina e la sera sono vuoti. Sul lato clienti, credo che all'inizio registreremo una forte discontinuità: forse la gente sentirà la necessità di tornare a uscire, forse invece dovremo imparare a soddisfare con la stessa qualità anche un cliente che

DALL'ALTO. Luca Pezzetta e Ciro Oliva, ph. Alberto Blasetti. NELLA PAGINA A FIANCO. Francesco Capuzzo Dolcetta e una sua ricetta, ph. Alberto Blasetti. NELLE PAGINE SUCCESSIVE. La pizza La Bufala di Luca Pezzetta, ph. Alberto Blasetti; la Meringata 2.0 di Manuel Costardi.

Lasagnetta pomodoro, burrata, 'nduja e basilico

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 12 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

OLIO AL BASILICO

400 g **di basilico fresco**
250 g **di olio di vinaccioli**

DATTERINI CONFIT

20 **pomodorini (datterino)**
1 **cucchiaino di sale**
2 **cucchiai di zucchero**
2 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
1 **mazzetto di timo limone**

PASTA ALL'UOVO

3 **uova fresche**
200 g **di farina 00**
100 g **di semola di grano duro**

SALSA DI POMODORO TORPEDINO

300 g **pomodori (torpedino)**
3 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
1 **spicchio d'aglio**
1 **mazzetto di basilico**

PER FINIRE

100 g **di 'nduja**
200 g **di burrata fresca**

Olio al basilico. Unite basilico e olio di vinaccioli in una casseruola di medie dimensioni; scaldate a fuoco medio-basso. Inserite in termometro da cucina nell'olio, cuocete finché non arrivi a 80°, senza superare gli 82°C. Spegnete la fiamma e lasciate riposare l'olio per almeno 12 ore, quindi filtratelo con un colino a maglia fine.

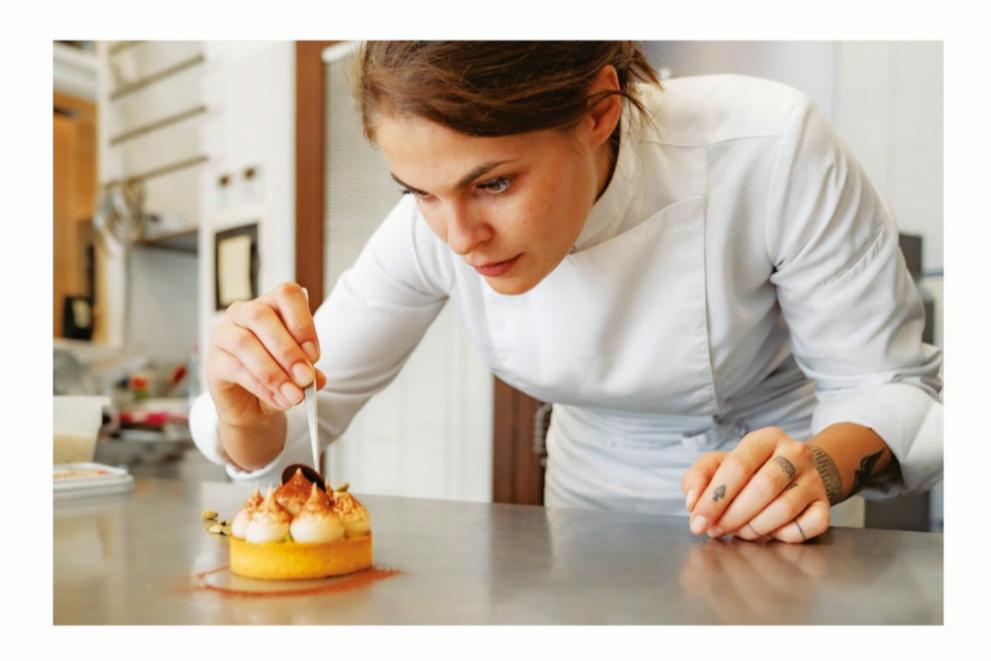
Pomodorini datterino confit. Preriscaldate il forno a 70°C. Sciacquate i pomodorini, tagliateli a metà per la lunghezza e adagiateli in una teglia da forno. Aggiungete sale, zucchero, olio e timo limone. Cuocete nel forno per 4 ore a 70°C.

Pasta all'uovo. Impastate insieme farine e uova fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in pellicola alimentare e lasciatelo riposare per almeno 1 ora a temperatura ambiente. In seguito, tirate la pasta con un mattarello oppure con il tirapasta, fino a uno spessore di 1 mm. Tagliate la sfoglia in quadrati da circa 8 cm per lato.

Salsa di pomodoro torpedino. Lavate i pomodori e tagliateli in quattro pezzi. Scaldate l'olio in una casseruola di medie dimensioni; aggiungete pomodori, aglio in camicia e basilico. Cuocete per circa 10 minuti, quindi rimuovete l'aglio e il basilico. Frullate la salsa con un mixer, ottenendo una salsa liscia.

Per finire. Tagliate 'nduja e burrata in piccoli pezzi. Cuocete la pasta in acqua salata bollente per 1 minuto. Scolatela e impiattatela il più velocemente possibile, alternando pasta, 'nduja, burrata, pomodorini confit, salsa di pomodoro e olio al basilico.

DA SINISTRA E IN SENSO ORARIO.
Caterina Ceraudo, ph. Brambilla Serrani Photographers; la Marinara "rind o ruot" di Ciro Oliva, ph. Alberto Blasetti; Gloria De Negri, ph. Giacomo Terracciano; Manuel Costardi.

non è sempre fisicamente presente. Per questo stiamo pensando a una box per casa, studiando cotture e presentazioni ad hoc. E stiamo anche ipotizzando di ripensare la brigata, per renderla più modulabile, con il personale di cucina e sala in parte intercambiabile». Pier Daniele e Valeria Seu ragionano su come calibrare impasti e menu per il take away una volta che la situazione sarà più sotto controllo, senza abbandonare i progetti che avevano già in cantiere: «Un altro locale a Roma, dedicato alla pizza sottile della tradizione; potrebbe essere l'occasione per sdoganare nuove formule finora difficili da realizzare in Italia». Un'altra chiave potrebbe essere quella della sinergia. In osservanza alle restrizioni imposte dall'emergenza, ristoratori, enotecari e bottegai hanno incrociato listini e mailing list; chef "gourmet" – oltre a rivedere la propria proposta in chiave semplificata – si sono reinventati selezionatori e "distributori" consegnando a domicilio non solo i loro piatti ma i prodotti di coltivatori e piccoli artigiani loro fornitori. Noi ipotizziamo che anche con l'industria alimentare (e i suoi processi) si dovrebbero allacciare sinergie: si pensi al potenziale della catena del freddo come strumento per raggiungere le case degli italiani con prodotti di concezione gastronomica. Fabrizio Fiorani e Caterina Ceraudo parlano di semplicità. «Dovremo rinunciare ai menu di mille portate, così come a tanti ingredienti che arrivano da lontano», ragiona lui, «anche perché la gente avrà meno voglia di spendere e cercherà qualcosa di più accessibile. Questa era già l'idea della mia pasticceria: perché, ad esempio, non si dovrebbe proporre una zuppa inglese nella ristorazione di fascia alta?». E lei, che si dichiara ottimista («noi calabresi siamo abituati a combattere»),

prevede che «saranno prodotti più semplici ed essenziali ad allietare la nostra diffidenza nel mondo esterno. Cercheremo sempre più certezze anche nel gusto». Ottimista anche Caranchini, che puntualizza: «Attenzione a dare per spacciato il fine dining, come molti sembrano fare. Io dico che ne uscirà rafforzato. Non tutti dobbiamo o vogliamo diventar trattorie, ma di certo per essere sostenibili dovremo coltivare ancora di più una clientela e una filiera di prossimità», dice (raccontando che fino all'ultimo giorno di servizio possibile il suo piccolo ristorante stellato, che lui ha sempre inteso come "di quartiere", è stato pieno), «continuando a proporre una cucina di ricerca e sensata. Credo che alla fine la gente sarà ancor più in grado di riconoscere la qualità». Chissà se ci sarà una rivoluzione o se, gradualmente, si tornerà a uno status quo. Noi crediamo che una serie di mutamenti – la sinergia, lo scivolamento verso una cucina di mezzo (purché evoluta, non sciatta), e format snelli e adattabili – che erano già in atto, come ha ben sintetizzato David Chang in un'intervista al New York Times, ora subiranno un'accelerazione. Chissà poi cosa faranno i macro-sistemi (guide, liste) che sulla ristorazione hanno costruito un rapporto di simbiosi potente: da loro, forse, ci aspettavamo la regia di una riscossa globale che (per ora) non è arrivata. Una cosa è certa: sopravvivrà chi continuerà a celebrare l'importanza della sostanza.

Le donne del pane

di LAURA LAZZARONI

"Vaccino", "disoccupazione", "pane". A fine marzo il sito americano Eater ha dedicato un articolo alle parole più googlate della quarantena; nella top tre, prevedibilmente, figurava il re degli impasti: bastava fare un giro sui social in quei giorni per notarne l'impennata di popolarità. Nei secoli il pane ha attraversato fasi alterne di apprezzamento: è stato totem spirituale ("allo spezzare del pane…"), poi pietra angolare della cultura cerealicola e culinaria contadina, prodotto di massa dell'industria alimentare (Wonder Bread), talismano di un manipolo di artigiani del cibo al limite dell'hipster. Tra marzo e aprile è anche stato dichiarato "bene essenziale", tanto da consentire alle bakery di restare aperte, pur con aggiustamenti cautelativi del servizio. Hanno dovuto chiudere i ristoranti, i forni no. C'è un simbolismo potente in questo. Avevamo già deciso, quando è scoppiata la pandemia, di dedicare un servizio alle donne del pane, non tanto per spingere un'agenda di genere, quanto per dedicare uno spazio alle protagoniste troppo raramente celebrate di un bene che la fa da superstar. Venite a conoscerle, dunque, nelle pagine che seguono.

I momenti "a-ha"

VALERIA MESSINA, PROPRIETARIA di Forno Biancuccia a Catania, ha cominciato quando ancora lavorava come responsabile dell'ufficio legale di una società. «Cercavo le farine nei mercatini e panificavo la notte, infornando la mattina, prima di andare in ufficio. I primi esperimenti furono drammatici: le mie figlie mi chiedevano "Mamma, ma ci hai messo l'aceto?"». L'americana Lori Oyamada, uno dei nomi più rispettati della scena mondiale, che ha trascorso un lungo periodo a Torino e sta lavorando a un nuovo progetto in Francia, ricorda di quando cominciò da Tartine (sì, proprio il celebre tempio del pane di Chad Robertson, a San Francisco): «Alle 4 del mattino facevo il turno dei croissant, poi andavo al parco a schiacciare un pisolino e rientravo alle 3 del pomeriggio per far pane fino alle 9 di sera. Sono la quarta persona in assoluto a cui Chad abbia insegnato a fare il pane. Quel durissimo tirocinio è durato sei mesi. Non li dimenticherò mai». Silvia Cancellieri, proprietaria di Tondo (Milano), si emoziona raccontando delle prime consegne allo scoppiare dell'emergenza covid, con il negozio inaugurato da una manciata di giorni: «Ci lasciavano i soldi sullo zerbino, e noi con gioia depositavamo le pagnotte sapendo che avrebbero allietato la quarantena di chi non poteva neanche uscire per fare una spesa». Per Francesca Casci di Pandefrà (Senigallia) il momento "a-ha" (la folgorazione, come anche la massima soddisfazione), invece, è arrivato con l'ordine del tristellato Mauro Uliassi: «Non ci credevo, al telefono gli ho fatto ripetere due volte il nome. Quella al suo ristorante è stata la prima consegna che ho fatto. Al ritorno mi sono messa a piangere». Per Lorenza Roiati di L'Assalto ai Forni "a-ha" è stato «chiudere un cerchio, rientrando a casa (letteralmente: il suo forno l'ha aperto nel palazzo dov'è nata, di proprietà della sua famiglia, nda), in una Ascoli Piceno svuotata dal sisma del 2016, e sentirmi in poco tempo inondata d'amore».

Arte, giurisprudenza, chimica: nei loro background la chiave di un approccio diverso al pane

Percorsi non convenzionali

SE LA MEMORIA STORICA ci riporta a una figura di panettiere uomo, il presente della professione baker è sempre più legato a vicende di donne. «Per noi è un po' un ritorno», ragiona Messina. «Soprattutto al Centro-Sud, il pane ha sempre rappresentato un'occupazione femminile, ma limitatamente alla mura domestiche; i maschi, invece, la sceglievano come professione, quasi sempre se c'era già un'attività commerciale di famiglia». Si può discutere dei motivi di questo avvicinamento delle donne al mondo degli impasti professionali – un rinascimento di tutta la filiera, dai grani al pane, con il moltiplicarsi di modelli "giovani" e multifunzionali; un miglioramento della qualità del lavoro e quindi della vita, reso possibile da nuovi strumenti e tecnologie, come forni programmabili e celle fermo-lievita, che permettono di cuocere non appena si arriva in laboratorio e di programmare la maturazione di lievito e pagnotte – ma il dato realmente interessante è la "biodiversità" della comunità che compongono. «La maggior parte proviene da background che con il pane non c'entrano nulla», osserva Sophia Ohligs, un master in fine arts e un curriculum da head baker, tra De Superette di Kobe Desramaults (Ghent) e l'ahimè defunto Forno Collettivo, a Milano. «Penso che questo plasmi anche il nostro approccio alla professione: portiamo un contributo già maturo, oltre a una cultura profonda e sfaccettata. È uno dei motivi, per esempio, che ci spingono a fare ricerca sui grani antichi e particolari». Formazione artistica anche per Marisol Malatesta, peruviana di Lima, che insieme a Simone Conti ha aperto

IN ALTO. Carol Choi, a cui devo il 90% di ciò che so sul pane, in un momento del servizio a Rantan, la micro-fattoria con chef's table che ha costruito insieme al marito Francesco Scarrone (www.rantan.it). A SINISTRA. Pane di segale di Tilde Forno Artigiano. IN APERTURA DI SERVIZIO. Marisol Malatesta di Tilde nascosta dietro alla maschera di sfoglia di pane "eateateat" dalla serie "Primitive passions" («Perché ci chiamiamo Tilde? Perché la "tilde" è l'accento in spagnolo, e anche perché è la desinenza di nomi di donna un po' vintage – Ma-tilde, Clo-tilde –, uno spirito che ci calza a pennello»).

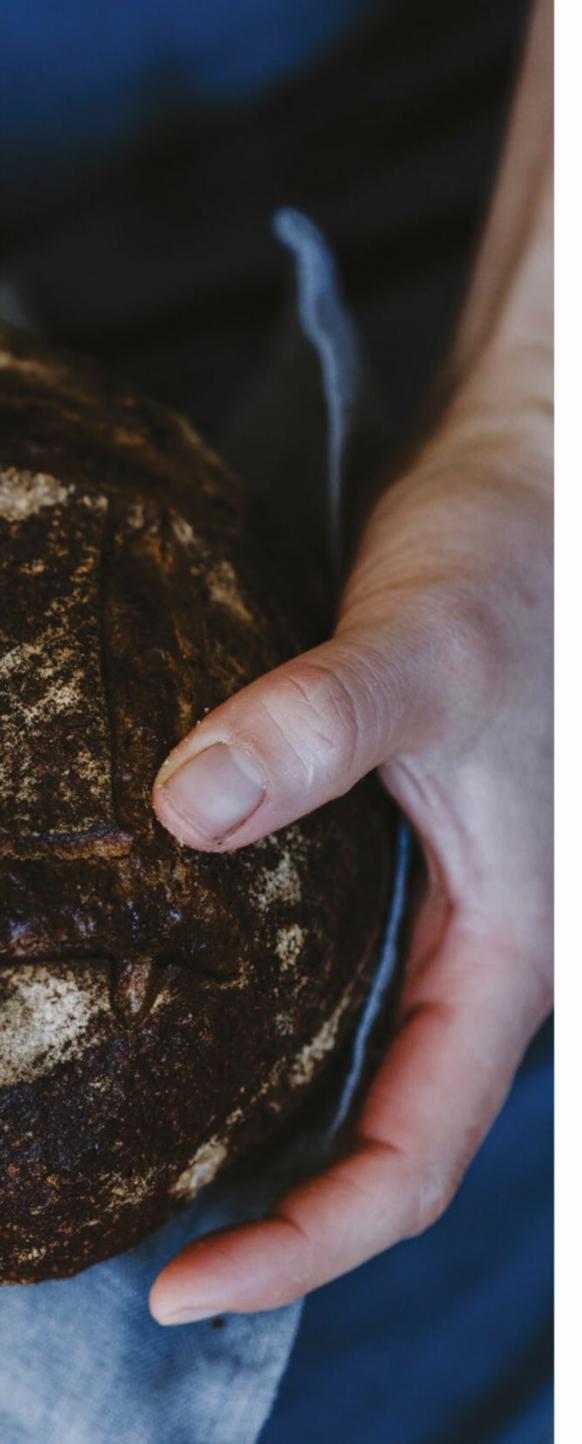
Tilde Forno Artigiano a Treviglio (BG), e che tutt'ora mischia all'attività di panificazione anche quella di perfomer e docente (un'altra bread artist, sebbene più radicale nell'approccio, è Lexie Smyth, di Bread on Earth, www.bread-on.earth). «Il mio background mi permette di leggere tutti i progetti in chiave di processo, non tanto come prodotti finali, e questo vale anche per il pane. Nel pane ho trovato un oggetto meraviglioso, con grande valore tecnico ed estetico, e un preciso contesto storico». Valeria Messina e Francesca Casci condividono una laurea in legge; dalla chimica arrivano, invece, Aurora Zancanaro, grande apri-pista con la sua microbakery Le Polveri (Milano), e Lorenza Roiati. La danese Sofie Wochner lavorava nell'industria del cinema prima di cambiar rotta dirigendosi in Irlanda, alla celebre Ballymaloe Cookery School, poi a Parigi, e infine a Roma: qui ha aperto Marigold, insieme al marito cuoco, Domenico Cortese. «Sognavo una carriera da film producer ma a 28 anni non ne potevo già più. Sono nata in una fattoria a un'ora da Copenaghen, per me è stato naturale pensare di ricominciare facendo pane, integrandolo con una cucina sana, quasi farm cooking, ma pensata per una grande città».

Pane, sì, ma quale?

MA CHE PANE FANNO QUESTE DONNE? Intanto, la formula prevalente è quella classica del forno di piccole-medie dimensioni: un nucleo di pani-base e speciali a rotazione, oltre a focacce e pizze alla pala, biscotteria e torte da credenza – quasi tutto a lievitazione naturale. Particolare è la grande ricerca sulle vecchie varietà e i miscugli evolutivi (miscugli in campo di varietà vecchie e nuove) di grano, come anche la volontà di legarsi al territorio sia nella selezione di aziende agricole e mulini, sia attraverso il recupero "creativo" di pani tradizionali locali. Forse il dato più particolare (ma non sorprendente) è la presenza al banco anche di prodotti di chiara ispirazione estera, nordeuropea, anglosassone. Casci ha iniziato col filone marchigiano, «perché non volevo stravolgere le abitudini dei senigalliesi, ma inserendo farina integrale e semi-integrale molita a pietra da un mulino di Ancona, e pasta di riporto, come si faceva originariamente», ed è famosa anche per i "nodi" al cardamomo. Valeria Messina fa un pane in cassetta con farina di Maiorca (vecchia varietà di grano tenero siciliano) e grano saraceno o segale, oltre ai "classici" di Russello, Perciasacchi e Tumminìa (vecchi

> Grande ricerca sulle vecchie varietà e i miscugli evolutivi di grano, ma anche sui prodotti più interessanti della tradizione nordeuropea o anglosassone

IN ALTO DA DESTRA. Marisol Malatesta di fronte a uno dei suoi poster; Sarah Owens, ph. Ngoc Minh Ngo courtesy of Roost Books. NELLA PAGINA A FIANCO, DA SINISTRA E IN SENSO ORARIO. L'ingresso di Rantan; Valeria Messina di Biancuccia; Lori Oyamada da Tartine; Francesca Cascio di Pandefrà; Sofie Wochner di Marigold; Silvia Cancellieri di Tondo.

Questo sourdough di Carol Choi è fatto con farina tipo 2 di grano tenero moderno, farina di miscuglio evolutivo di Salvatore Ceccarelli e farina integrale di segale, ed è servito con burro (montato) non pastorizzato, prodotto dagli affinatori de Le Tome di Villa, in Valchiusella, un burro dal sapore fresco e dolce, che non sovrasta i sapori del pasto, né quelli del pane.

Integrare bakery e cucina per allargare i margini di un'operazione commerciale che altrimenti rischia di produrre ricavi troppo esigui

grani duri locali). Da Tilde è possibile trovare una versione rivisitata del "pan de mej", con miglio o mais, oltre a pani di farro (monococco, dicocco, spelta), di segale, di vecchie varietà miste o mono-varietali, ma anche brownies e torte al limone e semi di papavero. All'Assalto Lorenza Roiati usa vecchie varietà locali come Solina e Iervicella, e fa pani speciali con verdure (per esempio cavolo nero e nocciole), oltre a una squisita torta di segale e cioccolato ispirata alla boulangerie parigina Poilâne. Roiati tra l'altro ha la fortuna di contare tra i suoi clienti Salvatore Ceccarelli, ascolano nonché "padre" dei miscugli evolutivi in Italia e nel mondo, e di servire ben due tipologie di pane con varianti del mix da lui sviluppato («Quando arriva gli chiedo: "Salvatore, ti do un Ceccarelli?"»). Da Marigold Sofie Wochner fa un sourdough (pane a lievitazione naturale, con una caratteristica mollica fondente e piacevolmente acidula) da manuale: una tipologia più diffusa nel Nord Europa e in America, verso la quale sempre più panificatori (uomini e donne) sembrano volersi orientare, anche in Italia. Ottimo il suo pane di segale con semi, anche quello in perfetto stile nordico, così come i cinnamom swirls e i Semlor buns (cardamom buns farciti di marzapane e panna montata). «La cultura del pane qui è molto sentita, e mi è sembrata anche un po' "set in stone", granitica: per questo ho voluto provare a portare, invece, il modo di panificare del mio paese, ma usando farine locali». A Roma, di certo, non mancano altre donne del pane di grande autorevolezza e carattere, come Laura Palombi di Santi Sebastiano e Valentino e Pina Fioretto, di Semi'n'aria, vera leggenda, che oltre a produrre pani che "fanno bene" coltiva straordinari grani antichi su terreni di proprietà (da ben prima che diventasse di moda farlo).

"Boys and their toys"

«HO L'IMPRESSIONE CHE, rispetto agli uomini, le donne del pane tendano a orientarsi su modelli di business di scala più piccola», ragiona Carol Choi, prima pastry chef a New York e poi fantastica sourdough baker in

Il movimento oltre confine

Le donne di queste pagine fanno (o hanno fatto) pane in Italia. Ma anche nel resto del mondo le baker stanno guadagnando sempre più spazio e attenzione. Nataša Djuric, slovena, lavorava in un centro specializzato nel telerilevamento quando l'ha punta la febbre della panificazione domestica. Oggi è la head baker di Hiša Franko, il ristorante di Ana Roš. «Panificare per un ristorante non è come farlo per un forno. Non cambiano solo i quantitativi (una ventina di chili al giorno, contro il range 60-200 chili che abbiamo registrato per le nostre intervistate, nda), ma anche il tipo di ricerca e sviluppo sul prodotto. L'elemento trainante è gustativo, serve un pane che complementi la cucina, e che racconti una storia in linea con quella. La mia ricetta preferita? Il pane con farro locale e porridge di miglio, perché quest'ultimo da noi è il comfort food per eccellenza». In California c'è Sarah Owens, ceramista, orticultrice, sourdough baker, autrice pluripremiata di numerosi libri, specializzata in vecchie varietà di vegetali e antiche tecniche di cucina (come racconta il suo ultimo volume, "Heirloom: Time-honored techniques, nourishing traditions, and modern recipes"), che trasmette al pubblico nel corso di interessanti workshop. «Insegno alla gente a rallentare e ad affinare l'arte dell'osservazione», spiega dal giardino della sua casa, dove quando ci parliamo sta scontando come tutti la quarantena. «Un momento perfetto per accettare il silenzio e imparare a convivervi». Lei detesta fare del pane una questione "binaria" (approccio maschile versus femminile), anche se ammette che sono gli uomini ad ambire maggiormente a un primato tecnico: «Io amo quando posso provare che il mio approccio a una ricetta ha una base scientifica, ma non è quello a darmi gioia quando faccio il pane». Altri nomi di baker straordinarie? L'irlandese Louise Bannon di Tir Bakery, nella campagna danese; Monika Walecka di Cala W Mace, a Varsavia; Alice Quillet della parigina Ten Belles; Vanessa Kimbell di The Sourdough School, in Inghilterra. E ancora: Wing Mon; Pamela Yung; Jennifer Latham. E molte altre. Vi racconteremo le loro storie a poco a poco, anche sul nostro sito. Restate sintonizzati.

«Una donna che vuol fare questo mestiere deve avere ambizione, "cazzimma". Se trovi una donna che sa fare il pane e che ce l'ha, puoi star certa che varrà quanto due uomini».

Europa, con esperienze a Copenhagen, tra il Noma e i ristoranti di Christian Puglisi, dove ha conosciuto il marito, lo chef Francesco Scarrone. Trasferitasi in Italia, ha partecipato all'avviamento di Forno Collettivo e nel 2019, con Scarrone, ha inaugurato Rantan, micro-fattoria con chef's table (un tavolo sociale da 14 coperti, con due servizi settimanali) in Valchiusella, Piemonte. Il pane, da Rantan – un sourdough di farine semi-integrali provenienti da piccole aziende agricole e mulini della regione - si degusta insieme a un percorso di piatti che pescano dal vissuto dei due padroni di casa, tra influenze coreane, danesi e italiane, nel pieno rispetto della filosofia "nose to tail" e di un coerente ultra-locavorismo. Qualche forma è anche in vendita, al termine del pasto. Il caso di Rantan è unico, ma diciamo che integrare bakery e cucina certamente permette di allargare i margini di un business che, se mantenuto piccolo, rischia di restare sempre poco redditizio (penso, restando in area donne, a Santi, Sebastiano e Valentino e a Marigold). Sicuramente, qualche che sia il modello scelto, per le donne è importante creare un'esperienza che rappresenti la loro personalità al 100%. Una sana ossessione per la ricerca di profili gustativi e di prodotti sempre particolari, oltre che di formule assolutamente nutrienti, sembra essere un filo conduttore nell'approccio delle baker. L'aspetto scientifico della gestione degli impasti piace a tutte, anche se forse non è in cima alla lista delle priorità. Forse sono gli uomini a essere più fissati con gli elementi tecnici del processo (perfettamente significativo, in questo senso, il divampare della passione per il pane nella iper-tecnologica Silicon Valley), in un confronto di alveolature e percentuali di idratazione che può diventare anche molto competitivo. Indubbiamente, come in cucina, anche in panificazione esiste una certa "bro culture", a volte bulletta. «A me hanno ripetuto un sacco di volte "non è un lavoro da donna, non resisterai a medio-lungo termine"», ricorda Cancellieri. «Infatti una donna che vuol fare questo mestiere deve avere l'ambizione, la "cazzimma"», dice Casci. «Ma se trovi una donna che sa fare il pane e che ce l'ha, puoi star certa che quella donna varrà quanto due uomini».

Il pane di Tondo. A DESTRA. *Lorenza Roiati de L'Assalto ai Forni («il nome non è un riferimento manzoniano, quanto un tributo all'impulso vitale che ci muove», spiega lei).*

LA BIRRA ITALIANA È IN FERMENTO

di **GIORGIA CANNARELLA**

Negli ultimi anni il movimento della birra, parallelamente a quello dei vini naturali, ha riscoperto un mondo di "fermentazioni non convenzionali" che, a differenza delle fermentazioni "controllate", con inoculo di lieviti selezionati dalle famiglie *Saccharomyces cerevisiae* (per le birre ad alta fermentazione) e *Saccharomyces carlsbergensis* (per le birre a bassa fermentazione), incentivano agenti fermentativi più inconsueti, come lieviti selvaggi o batteri, creando contaminazioni tra mosto di birra e aria, legno, uva, frutta...
La tradizione della fermentazione spontanea si è sempre perpetuata in Belgio, famosa per i Lambic e le Gueuze, che non prevedono aggiunta di lieviti (il mosto viene raffreddato all'aria, dove viene "attaccato" da lieviti e batteri). Ma oggi anche in Italia sempre più birrifici vedono nei processi fermentativi un tratto distintivo e in batteri e lieviti selvaggi degli interlocutori che, se conosciuti e opportunamente utilizzati, possono creare un universo di profumi e sapori affascinanti e indubbiamente diversi dallo "standard". Tra i primi a riscoprirli c'è stato Birra del Borgo, che tra il 2015 e il 2016 ha riconvertito il suo storico impianto a Collerosso (Borgorose, nel rietino) a tale scopo. Prima raffreddano il mosto all'aria aperta durante la notte, dentro le apposite "coolship", per farlo attaccare da lieviti e batteri, poi procedono con l'affinamento in botte fino a tre anni. Fermentazione 100% spontanea anche per Cantina Errante di Tavarnelle (Firenze): «Non vogliamo usare microrganismi selezionati», spiega Stefano Botta. «Solo quelli naturalmente presenti sul malto, sul grano, sulla buccia della frutta. Il processo non è diverso da quello del lievito madre: non selezioni i microrganismi nell'aria della cucina, prendi quelli che già ci sono. Come nella nostra Primavera 2019 appena imbottigliata: durante il raffreddamento del mosto nelle coolship ci mettiamo sopra, in sospensione, erbe spontanee delle nostre campagne, i cui profumi scendono nella birra, che poi fermenta in barrique».

DA SINISTRA. La pigiatura del mosto al Microbirrificio Opperbacco; un hamburger dell'Arrogant Pub di Reggio Emilia; la Vieille Saison di Ca' del Brado. NELLA PAGINA A FIANCO. I ragazzi di Collerosso all'interno del birrificio. In apertura. Inserimento di ciliegie di Vignola nella macerazione della birra di Ca' del Brado.

L'AVANGUARDIA DI KLANBARRIQUE

TRA GLI APRIPISTA ITALIANI del mondo delle fermentazioni non convenzionali troviamo i birrifici piemontesi Montegioco e Loverbeer. E Agostino Arioli, fondatore nel 1996 del Birrificio Italiano, il primo "vero" birrificio artigianale del nostro paese. Dal 2015 la sua nuova sfida si chiama KlanBarrique: «Il vero birraio è il lievito. Non diamoci troppa importanza: dialoghiamo con loro, lieviti e batteri, siamo tutti fratelli. Non volevamo fare birre in stile belga ma qualcosa di personale e unico al mondo». La produzione di KlanBarrique è dedicata a quelle che definisce "fermentazioni barbariche". C'è una linea di ricerca tutta sul Brett (*Brettanomyces*, un lievito selvaggio): «Lo inoculiamo in botte a fine ciclo e selezioniamo le botti che sviluppano meglio un carattere "brettato". Una sorta di pressione selettiva dell'ecosistema. Si esprime soprattutto con l'invecchiamento, apportando secchezza estrema e note speziate». Arioli esplora anche il mondo delle fermentazioni lattiche facendo acidificare la birra in botte e aggiungendo poi fiori, uva, frutta. Un'"ottica pan-fermentativa, ecumenica" che lo porta a esperimenti pazzeschi: la Inclusio Ultima è una birra metodo classico nel cui liqueur de tirage c'è luppolo macinato. Ogni estate, poi, organizza Robe da Kiodi, un festival in cui si tengono anche incontri su vino e aceto. «Noi non aderiamo ad alcun mainstream, siamo coraggiosamente incomprensibili agli appassionati, sia del mondo del vino sia di quello della birra. Il mio sogno è trovare le mie bottiglie nelle enoteche».

I LIEVITI SONO IL NUOVO LUPPOLO

CA' DEL BRADO NASCE nel 2016, in provincia di Bologna, dall'idea di quattro giovani soci. Non è un birrificio bensì una cantina brassicola: i ragazzi acquistano il mosto di malto (su loro ricetta) e lo lavorano al grido di battaglia (è il motto) di "Yeast is the new hops!" (il lievito è il nuovo luppolo), che caratterizza birre "lente e selvagge", frutto di un focus particolare sugli ambienti fermentativi e sull'affinamento. Ovviamente, uno degli effetti collaterali di questa filosofia produttiva è una percentuale di imprevedibilità: ogni lotto è diverso, ogni botte è diversa, ma è parte del fascino di lavorare "allo stato brado". Andrea Marzocchi ricorda come questa affiliazione con lieviti e batteri venga dal passato: «La nostra Nessun Dorma è una Vieille Saison. "Vieille" perché rimanda alle Saison prodotte nell'Hainaut, Belgio meridionale, quando questa birra veniva fatta in inverno dai contadini. Allora non si potevano controllare i processi produttivi, e allora via alle contaminazioni selvagge. Noi la facciamo fermentare in acciaio con *Saccharomyces* e poi affinare con *Brettanomyces* e batteri lattici della bottaia.

La nostra linea di birre Piè Veloce è invece - oltre alla flora dei tini - 100% brettanomiceti, che mangiano tanto zucchero, dando quindi luogo a birre molto secche, e nel tempo fanno sviluppare i cosiddetti sentori "funky", dal cuoio all'animale fino alla muffa». Quando organizzano giornate di cantina aperta, i soci regalano fiale di ambienti fermentativi prelevati dalle loro botti (lieviti, Brett, flora microbica del tino) agli appassionati homebrewers, così che possano utilizzarli nelle loro birrificazioni casalinghe.

Le campagne intorno al Microbirrificio Opperbacco.

ESPERIMENTI SULLE FERMENTAZIONI SPONTANEE E UN LEGAME FORTE CON IL TERROIR, ANCOR PIÙ EVIDENTE NELLE PRODUZIONI A METÀ TRA BIRRA E VINO

GLI INDIRIZZI

Ca' del Brado
Via Andrea Costa 146/2
Rastignano (BO)
0515874520
cadelbrado.it

Microbirrificio Opperbacco
Via Casarino 19
Notaresco (TE)
3200734714
opperbacco.it

Collerosso
Colle Rosso
Borgorose (RI)
074631287
birradelborgo.it/il-vecchio-birrificio-di-colle-rosso/

Cantina Errante
Via Giacomo Puccini, Loc. Barberino 13
Barberino Tavarnelle (FI)
3349104674
cantina-errante.it

Siemàn
Via Croce Nera 1
Villaga (VI)
3479593032
sieman.it

DA SINISTRA E IN SENSO ORARIO. *I quattro soci di Ca' del Brado (da sx) Mario, Andrea, Matteo e Luca; le botti in cui affina la birra di Collerosso; i fratelli Marco, Andrea e Daniele Filippini di Siemàn.* NELLA PAGINA A FIANCO, DALL'ALTO. *Una selezione delle bottiglie di Cantina Errante; Alessandri Belli dell'Arrogant Pub.*

TRA BIRRA E VINO

L'azienda agricola Siemàn è stata inaugurata quattro anni fa da tre fratelli, Marco, Andrea e Daniele, sui colli Berici. La produzione è di vini naturali e birra: «Il lavoro serrato in campagna ti lascia poco tempo per altro - spiega Andrea - le birre a fermentazione spontanea erano l'unica soluzione. Vi abbiamo applicato la stessa filosofia del vino: no additivi e correzioni chimiche, no cicli fermentativi selezionati e iper-controllati». Ci tiene a ricordare che «non puoi prevedere come sarà una birra in anticipo. Ti esponi a un rischio, certo, ma vuoi mettere la bellezza delle annate diverse? Facciamo birra secondo la stagionalità agricola!». Per esempio, nella Negà la flora batterica dell'uva garganega, maturata tre mesi con la birra nelle botti di rovere, dà un risultato in bocca complesso e interessante. A metà tra birra e vino anche l'abruzzese Microbirrificio Opperbacco: «Nelle nostre IGA (Italian Grape Ale, uno stile di birra ufficialmente riconosciuto, in cui alla birra viene aggiunta l'uva, nda) non controlliamo le fermentazioni. L'innesco lo dà la flora batterica delle bucce d'uva, che va a cambiare profumi e sapori del mosti di birra. Puntiamo a unire i due mondi e a far esprimere attraverso di essi il terroir dell'Abruzzo. C'è un modo di dire secondo cui il vino lo fa Dio, la birra la fanno gli ingegneri. A noi piace pensare di essere a metà strada».

ORGOGLIOSAMENTE ACIDI

In Italia uno dei primi a credere in fermentazioni atipiche è stato Alessandro Belli. «A inizio degli anni Duemila ho trovato nel mondo birraio quello che il mondo del vino aveva perso: un movimento di piccoli produttori lontani dall'industria. Artigianali. Veri». Il suo Arrogant Pub di Reggio Emilia, aperto insieme alla compagnia Elisa Migliari, è un punto di riferimento per chi cerca birre diverse. Ed è famoso anche per la cucina: «Siamo stati i primi a concepire in modo differente la cucina da pub. Prepariamo soprattutto hamburger, ma lo facciamo con ricerca e attenzione: compriamo solo bestie intere e frolliamo la carne, abbiamo un rapporto diretto con i fornitori... e niente vino o bibite gassate in carta. Solo birra». Belli ha creato anche un festival dedicato: l'Arrogant Sour Festival di Reggio Emilia, a cui partecipano i migliori "publican" di Italia ed Europa. Solo nell'edizione 2019 sono stati serviti 235 tipi di birra in tre giorni. La sua associazione Proud&Sour (completamente no profit) porta in giro per l'Italia e per il mondo la cultura delle birre acide e selvagge. Quest'anno erano previste tappe a Parigi, Barcellona, Shanghai e Pechino. Purtroppo, l'emergenza Coronavirus ha arrestato tutto anche qui, ma il mondo brassicolo rimane determinato e pronto a ripartire con fermento, non appena se ne presenterà l'opportunità.

LA VIA

DI MARY-FRANCES HECK
FOTO DI VICTOR PROTASIO

COME UTILIZZARE UN ANTICO METODO DI

DELLA

COTTA

COTTURA NELLA CUCINA DI TUTTI I GIORNI

UNA FRESCA SERATA PRIMAVERILE dell'anno scorso ho parcheggiato la mia auto a noleggio di fronte a un piccolo edificio bianco di La Madera, in Nuovo Messico. Ero andata in quel paesino di campagna — a quarantacinque minuti dall'ultima tacca del mio telefono — per partecipare a "Shed", una cena-evento organizzata dallo chef Johnny Ortiz. Ortiz, che si è formato da Alinea a Chicago, da The Willows Inn sull'isola di Lummi e da Saison a San Francisco, era tornato a cucinare a casa sua. Ho aperto la porta e sono entrata in un ambiente caloroso, illuminato dalle candele.

Una pentola di terracotta appena modellata stava ad asciugare su un tavolo; un'altra, ricolma di fagioli anasazi, ribolliva su una stufa a legna. Ortiz e i suoi cani mi hanno dato il benvenuto e Afton Love, il suo socio in Shed, mi ha passato un mezcal on the rocks - nel vero senso della parola: non conteneva ghiaccio, bensì cristalli di quarzo estratti da una valle non lontana, dove Ortiz si rifornisce di argilla. Le pietre avevano infuso il cocktail, già affumicato di suo, di una distinta mineralità. Così ho cominciato a toccare con mano i motivi per cui Ortiz preferisce gli ingredienti tradizionali della regione. Nel suo menù di carne speziata ed essiccata di bisonte, tartare di alce e pinoli, funghi, cactus e asparagi, tutti raccolti in natura, Ortiz è riuscito a mantenere un equilibrio tra gli elementi rustici e quelli più sofisticati. Ma è stata la terracotta a catturare la mia attenzione. Ortiz ha servito tutto in ceramiche non smaltate di sua produzione, e sono convinta che abbiano trasferito a ogni boccone un sapore particolare, interessante. Poi è stato il turno dei fagioli. Verso la fine della cottura, Ortiz vi aveva aggiunto una considerevole dose di pasta di peperoncini fatta a mano. Li aveva cotti in una pentola speciale fatta di argilla ricca di mica, una sostanza alcalina, che ammorbidisce e addolcisce la piccante e acidula pasta di peperoncino. Ortiz ha poi concluso il pasto con una tisana di erbe selvatiche servita in una tazza di terracotta non smaltata, che aveva trasferito la sua mineralità all'infusione, producendo in me una sensazione così marcata da essere paragonabile alla prima volta che avevo degustato una buona bottiglia di Borgogna. Nel corso della mia carriera, mi è capitato di cucinare in una pentola di terracotta di Paula Wolfert, in una di terracotta cinese e in una pentola di ceramica. Ma i sapori e le consistenze che avevo appena provato mi avevano fatto vedere la terracotta in una prospettiva del tutto nuova. Ho lasciato il Nuovo Messico pervasa da una forte curiosità di saperne di più sull'argomento. Dopo aver assaggiato quei fagioli cotti nella mica, volevo una pentola simile per casa mia, quindi ho contattato la chef Katharine Kagel, dello storico ristorante di Santa Fe, Café Pasqual's, grande esperta di argilla micacea. Lei mi ha magnificato la versatilità della terracotta in cucina. «Esistono pentole di ogni genere e forma!», mi ha detto, «e, dal momento che non contengono metallo, si possono utilizzare sia in forno, sia sui fornelli, sia nel microonde». Come Ortiz, Kagel predilige recipienti di terracotta micacea prodotti con argilla vulcanica locale. Queste pentole panciute, alle quali la presenza di mica conferisce, in superficie, un aspetto luccicante, sono il lascito del vasaio di origine apache Felipe Ortega, scomparso nel 2018. Ortega aveva imparato i fondamenti di questa arte da una donna apache di 90 anni, non vedente, che rispondeva al nome di Jesusita Martinez — una delle ultime depositarie di questa tecnica — poco prima che lei morisse. Per 40 anni, lui ha continuato a produrre queste pentole e insegnato la sua tecnica a un'intera generazione di ceramisti. Si tratta di un processo laborioso. Innanzi tutto, all'argilla bagnata viene data la forma di un contenitore, che viene lasciato asciugare fino ad assumere la consistenza della pelle conciata, per poi essere raschiato fino a ottenere una superficie liscia. Dopo un'ulteriore asciugatura, le pentole vengono carteggiate e lucidate con pietre di fiume, fino ad avere una superficie perfettamente liscia. Una volta asciugate, le pentole vengono cotte su un fuoco a legna, ad esempio di cedro rosso; la quantità di ossigeno presente nel fuoco determina il colore finale della pentola, che va da un ramato giallognolo fino a un nero assoluto e luccicante. Alla base della dedizione di Ortega nel produrre questi oggetti c'era l'ossessione per la cottura perfetta dei fagioli. «La prima volta che l'ho visto mi ha messo in mano una pentola e dei fagioli e mi ha detto: "Non aggiungere spezie e chiamami domani mattina", come se fosse un medico che mi prescriveva un'aspirina e una notte di riposo», mi ha raccontato Kagel. «Non avrei mai immaginato che dei fagioli potessero assorbire così tanto sapore dalla pentola in cui erano stati cotti». Naturalmente, ho dovuto ordinarne una subito.

PENTOLA DI ARGILLA MICACEA
L'argilla micacea del Nuovo Messico scalda lentamente i fagioli, cuocendoli uniformemente in un ambiente alcalino che neutralizza tutti gli acidi dei legumi e li mantiene morbidi. La naturale dolcezza dei fagioli è valorizzata dalla cottura lenta, per un risultato senza paragoni.

FOOD STYLING: MAGGIE RUGGIERO; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Fagioli piccanti in terracotta *(andate a pag. 92 per la ricetta)*

Esistono pentole di argilla di ogni foggia e dimensione. In questo magnifico still-life, potete ammirare quelle trovate da Mary-Frances Heck e adottate dalla cucina laboratorio di Food&Wine U.S..

ARGILLA, IL GLOSSARIO

EARTHENWARE
Terra rossa o terracotta (argille con bassa temperatura di fusione, intorno ai 1.000 gradi).

STONEWARE
Gres (argille con alta temperature di fusione, intorno ai 1.300 gradi). I fiaschi e le pentole per fagioli e zuppe sono tipicamente di questo materiale.

FLAMEWARE
Refrattarie (argille resistenti alla fiamma viva). A differenza di terracotta e gres, possono passare direttamente dal freezer al forno.

NEGLI ULTIMI 200 ANNI l'argilla ha rappresentato un materiale fondamentale per l'uomo, che l'ha utilizzata per costruire edifici e strumenti di lavoro. La storia antica delle culture e delle religioni ne dimostra l'importanza per le prime civilizzazioni, le cui divinità la utilizzavano addirittura per dare forma all'uomo (a proposito, nella storia originale, perfino Wonder Woman viene modellata dalla creta). Le teorie scientifiche moderne affermano che lo stesso brodo primordiale da cui sarebbe scaturita la vita sulla terra si sarebbe fondato su elementi propri dell'argilla. Ma forse la cosa più rivoluzionaria che questo elemento ha fatto per l'uomo è stata fornirgli gli strumenti per cucinare. Le prime pentole di terracotta hanno permesso di cuocere i cibi riducendo l'azione dei batteri e rilasciando sostanze nutrienti di facile assimilazione. Ancora oggi, la creta ha un ruolo per gli uomini tanto fondamentale quanto invisibile (voi, che state leggendo questa storia sulla terracotta, ricordate che l'industria della carta utilizza più caolino, un tipo di argilla, di quanta ne utilizzi quella della terracotta, e anche che l'argilla viene estratta per poter avere accesso a minerali rari, fondamentali per il funzionamento del telefono cellulare che sicuramente avete a portata di mano). Le pentole di terracotta vennero rimpiazzate da quelle di metallo quando questo divenne meno costoso da produrre, ma i due materiali non sono equivalenti. Le pentole di terracotta si scaldano più lentamente e in maniera più uniforme rispetto a quelle di metallo, inoltre mantengono e distribuiscono il calore in maniera più diffusa. Queste sono le caratteristiche che le rendono ideali per la lunga bollitura di zuppe, per gli stufati e i brasati che cuociono nei loro stessi succhi, nonché per cuocere a puntino fagioli o riso. In tutto il mondo la terracotta è utilizzata ancora oggi per ricette che non avrebbero lo stesso esito se realizzate in pentole di metallo: biryani e curry di pesce in India; salsa mole, fagioli e birria in Messico (senza dimenticare il mezcal); cassoulet e daube provenzale in Francia; tajine in Nordafrica; maiale glassato alla salsa di pesce in Vietnam; riso croccante a Hong Kong (ricetta a pag. 89); riso jollof in Ghana; stufato di pollo piccante (kedjenou) in Costa D'avorio; zuppe coreane; piatti delle feste in Sri Lanka cotti in grandi pentole all'aperto; cazuelas ripiene di gamberi, pesce e verdure, cotte a bassa temperatura in Spagna; fagioli stufati a Boston; barreado in Brasile. Se le proprietà generali della terracotta sono universali, i singoli siti di estrazione hanno caratteristiche precise che conferiscono proprietà diverse alle pentole realizzate con la loro argilla. Per esempio, l'alta percentuale di mica nell'argilla delle miniere di Tao Pueblo in Nuovo Messico risulta in pentole che sono al contempo sottili e molto resistenti e che trasmettono il calore molto bene: il cibo cucinato in queste pentole si manterrà caldo anche molto tempo dopo essere stato rimosso dalla fiamma. Il letto asciutto dell'antico lago Biwa, nella regione Iga, in Giappone, contiene un tipo di argilla contraddistinto dalla presenza di fossili marini. Quando viene cotta nella fornace, questi fossili bruciano creando piccole bolle nella terracotta, che aumentano la sua capacità di mantenere il calore. L'argilla di Iga è il materiale prediletto per realizzare le donabe, pentole basse provviste di coperchio in cui cucinare riso, tofu fresco e zuppe. Lo chef Kyle Connaughton utilizza le donabe per cuocere un gran numero di piatti nel suo ristorante con tre stelle Michelin, SingleThread, a Healdsburg, in California. «La particolarità delle donabe risiede proprio nel tipo di argilla di cui sono composte», dice lui, «l'argilla di Iga è unica; il modo in cui trattiene il calore permette di valorizzare al massimo il sapore degli ingredienti». Proprietà che rende queste pentole perfette anche per servire le pietanze a tavola, cosa che accade regolarmente da SingleThread. Naoko Takei Moore, amica di Connaughton e co-autrice con lui del libro di ricette "Donabe: Classic and Modern Japanese Clay Cooking", importa donabe di Iga nel suo negozio di Los Angeles, Toiro Kitchen and Supply, dove tiene anche corsi su come utilizzarle correttamente. Uno dei piatti che ama più insegnare è lo yosenabe, una sorta di hot pot molto informale. «Se siete impegnati, magari con figli, la donabe vi renderà la vita più facile, dal momento che potrete radunare la famiglia intorno alla tavola e cucinare tutti insieme», spiega lei. Le foto che pubblica su Instagram, contrassegnate con l'hashtag #happydonabelife, comunicano un entusiasmo e una passione molto diffusi tra gli amanti delle pentole di terracotta. L'argilla è ottima per cuocere anche allo stato naturale, crudo. Lo scorso autunno, Connie Matisse e lo staff di East Fork, un'innovativa azienda di articoli per la tavola di Asheville, in North Carolina, hanno organizzato una singolare cena cucinata con l'argilla cruda. Prendendo spunto dalle tecniche culinarie della valle dell'Indo e della Cina, in collaborazione con lo chef locale Matt Dawes, hanno chiesto ai loro ospiti di avvolgere delle quaglie imburrate e marinate con foglie di fico e uno strato di argilla, prima di metterle a cuocere nelle braci. L'argilla si è velocemente scaldata e seccata, creando una crosta intorno ai volatili, che si sono cotti al vapore. Una volta aperti gli involucri di argilla, e rimosse le ceneri, le quaglie erano cotte a puntino, leggermente affumicate. «Tutti i sapori risultavano accentuati e perfettamente armonizzati tra loro», racconta Dawes.

DONABE

Le pentole donabe sono costituite da un'argilla grezza e porosa che trattiene efficacemente e rilascia uniformemente il calore. Il lento e omogeneo rilascio di calore favorisce lo sviluppo del sapore della carne e delle verdure nel brodo permettendo a ogni elemento di esprimersi distintamente, risultando in piatti molto gustosi.

DOPO MESI PASSATI A CERCARE piatti da ristorante cotti nell'argilla — dal biryani della Adda Indian Canteen nel Queens, a New York, al mole di Masala y Maíz a Città del Messico, al tajine di carne di Bavel a Los Angeles — mi sono sempre più convinta che la mia cucina avesse assoluta necessità di alcune pentole in terracotta. Ma, benché io sia una cuoca professionista, continuavo a provare un certo timore all'idea di utilizzarle a casa. Mi sono

CUCINARE IN SICUREZZA

Se l'argilla non viene trattata correttamente dal ceramista, la presenza di metalli pesanti o altri elementi tossici nella materia prima può portare ad avvelenamento da piombo, esporre a radiazioni e ad altri rischi per la salute. È importante quindi procurarsi argilla da fonti sicure e certificate, nonché cuocerla a temperatura adeguata. Prima di acquistare una pentola, assicuratevi che il vostro ceramista lavori in conformità con le norme di sicurezza.

Hot Pot al miso e tofu con ramen (andate a pag. 91 per la ricetta).

Tajine di agnello e zucca con albicocche *(andate a pag. 92 per la ricetta).*

TAJINE
Il coperchio conico della tajine ha una temperatura più bassa rispetto alla base della pentola durante la cottura, inoltre raccoglie e condensa vapore e aromi, che continuano a irrorare gli ingredienti. «Il sapore che si ottiene cucinando in una tajine non si può replicare con altre pentole», afferma Ori Menashe di Bavel, a Los Angeles. «E poi fa un gran scena portarla a tavola: la inonda di profumi».

gettata a capofitto nella ricerca di informazioni sull'argomento, consultando libri di scienza, di storia e di religione, parlando con chef e altri esperti della materia per cercare di comprendere a fondo la natura stessa della cottura in terracotta. È stato certamente utile, ma non mi ha comunque trasmesso la sicurezza che cercavo. Non avevo ancora trovato la chiave che mi permettesse di mettere in pratica tutto quel sapere nella cucina di casa mia. Può sorprendere, quindi, che tra tutti, sia stata la modella e cuoca Chrissy Teigen a indurmi ad abbandonare ogni esitazione nel cucinare con la terracotta: è bastata una singola foto, pubblicata sul suo profilo Instagram, di un chili preparato in una tajine di terracotta per suo marito, John Legend. «Mi sono innamorata di questo recipiente durante un viaggio in Marocco, uno dei posti che preferisco al mondo», mi ha confessato Teigen in seguito. La sua passione è autentica, e lei la condivide con entusiasmo: potete ammirarla mentre prova a preparare un tajine nello show di David Chang "Breakfast, Lunch & Dinner", su Netflix; ha anche inserito una tajine nella sua linea di articoli per la casa, Cravings, che ha sviluppato per la catena Target. «Cucinare in questo materiale ha qualcosa di ancestrale, e il modo in cui la tajine ritiene il calore dà molta soddisfazione», ha aggiunto. Da mamma di due bambini, lo trova anche un metodo di cottura molto comodo. «Mi piace servire pietanze, come gli stufati, che devono cuocere a lungo e che possono essere preparate in anticipo o che comunque non necessitano di molta attenzione». Le parole di Teigen mi hanno fatto capire che, sì, effettivamente abbiamo tutti cucinato nella terracotta per anni: basti pensare agli inserti in ceramica delle Slow Cooker, che in America hanno venduto 12,7 milioni di pezzi nel solo 2018. Ma le pentole tradizionali — soprattutto quelle pensate per cuocere a diretto contatto con la fiamma — producono piatti dal sapore più profondo e particolare, rispettando la natura dell'ingrediente molto meglio di quanto anche la migliore Slow Cooker possa fare.

LA CUCINA LABORATORIO DI F&W HA ACQUISITO più di 50 pentole di terracotta. Per prima cosa, abbiamo cucinato i fagioli, sperimentando con una dozzina di pentole provenienti da ogni angolo d'America, e confrontando i risultati con quelli delle pentole di ghisa e d'acciaio inossidabile. In una degustazione alla cieca, i fagioli cotti in una pentola di argilla micacea di alta fascia fatta a mano sono risultati di gran lunga i migliori di tutti. Quelli cotti nella pentola d'acciaio inossidabile erano piuttosto scialbi, coriacei e dal gusto pungente. Abbiamo ripetuto l'esperimento più volte, ma il risultato è stato sempre lo stesso: la pentola micacea ha vinto a mani basse. Poi ci siamo dedicati alla Römertopf, molto diffusa negli anni 70. Si tratta di una pentola (di solito di forma rettangolare) bassa, provvista di coperchio e ottenuta da argilla di Ransbach-Baumbach, Germania. Grazie al fondo smaltato non richiede grassi aggiunti mentre il coperchio poroso, non smaltato (e che va immerso nell'acqua prima dell'utilizzo), trattiene l'umidità mantenendo morbido e idratato il cibo al suo interno.

Durante le prove, un pollo è stato cotto troppo a lungo per errore, fino a raggiungere una temperatura interna di 90°C. Eravamo certi che sarebbe stato secco e stopposo ma, una volta aperto con il coltello, l'interno si è rivelato ancora perfettamente morbido e succoso. Morale della favola: dimenticate la marinatura, la Römertopf è la soluzione ideale per il miglior pollo arrosto che abbiate mai preparato. Dopo numerosi test, abbiamo stabilito che tutto ciò che viene cotto nella terracotta aveva un sapore migliore rispetto a ciò che era stato cotto nelle pentole di metallo. Il riso aveva un profumo più floreale e più tostato, ogni chicco era cotto alla perfezione pur conservando la sua consistenza, i fagioli restavano più cremosi e più teneri senza disfarsi. I brasati avevano una consistenza fresca e vivace, non pesante e stopposa. Se da un lato non è consigliabile rosolare o friggere nella terracotta — lo shock termico degli ingredienti freddi sulle superfici calde può incrinarle — dall'altro si può star certi che i metodi di cottura più delicati e uniformi diano risultati eccellenti. L'unico problema delle pentole di terracotta è, appunto, che si possono rompere. Pulirle, trattarle e riporle con cura sono precauzioni semplici e necessarie per mantenerle in buone condizioni (andate a pag. 89). E anche cucinarvi richiede un minimo di esperienza — una sorta di periodo di apprendistato per conoscere bene ogni modello. «In fin dei conti, stai cucinando in un pezzo di terra: è una cosa piuttosto emozionante», mi ha detto Ortiz quando ci siamo risentiti l'ultima volta. «Quando scegli di cucinare in queste pentole, il solo fatto di sapere che potrebbero rompersi, che non hai il controllo su tutto, cambia il tuo modo di vedere il cibo che stai preparando».

L'ARGILLA E IL VINO

In vinificazione i qvevri, enormi anfore ovali di terracotta interrate fino al collo, sono ancora oggi utilizzati per la fermentazione e l'invecchiamento del vino – per esempio in Georgia. Questo processo conferisce una buona dose di mineralità al prodotto finale. In numerose altre parti del mondo anche il cemento, che ha proprietà simili alla terracotta, viene utilizzato per la fermentazione. Il bisnipote di Henri Gouges, Antoine, che oggi dirige l'omonima azienda vinicola a Nuits-Saint-Georges, in Francia, ne spiega i vantaggi: «Il cemento protegge l'uva dalle repentine variazioni di temperatura, creando l'ambiente ideale per la macerazione degli acini interi». Lenta macerazione e fermentazione a bassa temperatura permettono un accurato e completo sviluppo e rilascio di tutte le sostanze contenute nelle bucce nel mosto, che al contempo conserva il suo sapore fresco e vivo. Questo controllo, tanto efficace e accurato quanto semplice della temperatura contribuisce a creare i rinomati premier cru di Borgogna di Gouges.

Riso croccante allo zenzero con salmone e pak choi (ricetta a destra).

CASSERUOLA TRADIZIONALE CINESE
Le pentole in terracotta cinesi sono avvolte in un fil di ferro pensato per disperdere il calore e prevenire lo shock termico, e possono quindi essere utilizzate sulla fiamma viva.

RICETTE SEMPLICI IN TERRACOTTA

Provate queste ricette per cominciare a familiarizzare con la terracotta, seguendo diligentemente le istruzioni per assicurarvi la corretta realizzazione dei piatti e la manutenzione di queste fragili pentole. Qui sotto trovate maggiori informazioni su come trattarle.

RICETTE DI MARY-FRANCES HECK E PAIGE GRANDJEAN

Riso croccante allo zenzero con salmone e pak choi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

Uno strato perfettamente tostato e croccante di chicchi di riso è ricoperto da salmone, pak choi e mais. Per ottenere lo strato di riso sul fondo utilizzate uno spruzzino o un cucchiaio per irrorare i bordi della pentola con olio. Fidatevi dei vostri sensi per capire quel che succede là sotto: aspettate di sentire un vago crepitio e profumo di nocciole tostate (se sentite odore di popcorn bruciacchiato, significa che il riso si è tostato eccessivamente). Preparatelo anche senza gli strati superiori come saporito contorno.

180 g di riso jasmine
Sale
315 ml di acqua fredda
1 cucchiaio di olio sesamo tostato
2 pezzi di filetto di salmone, da 60 g ciascuno
90 g di pak choi o cimette di broccoli
4 cucchiai di mais in scatola
2 cipollotti
Salsa allo zenzero e cipollotto (segue ricetta)
Salsa di mirin e soia (segue ricetta)
Attrezzatura speciale: 1 casseruola tradizionale cinese da 1 litro

1. Sciacquate il riso in un colino, quindi scuotetelo per asciugarlo. Versatelo nella casseruola cinese insieme a sale e 315 ml di acqua fredda. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

2. Scaldate il composto di riso, senza coprirlo né mescolarlo, su fuoco medio-alto, finché l'acqua sui bordi non cominci a sobbollire, da 8 a 10 minuti. Continuate a far sobbollire, senza mescolare, finché l'acqua non sia completamente assorbita e il riso non crepiti sommessamente, per circa 5-6 minuti. Versate l'olio di sesamo intorno al riso dai bordi della casseruola e abbassate il fuoco al minimo; coprite e cuocete finché il riso non sia tenero, per circa 10 minuti.

3. Spegnete il fuoco, scoprite e disponete salmone, pak choi e mais sopra il riso. Alzate il fuoco a medio-alto e cuocete, senza coprire, finché il riso non abbia un aroma nocciolato e produca un sommesso crepitio, per circa 4-5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare, scoperto, per 15 minuti. Affettate i cipollotti e disponeteli sopra il salmone. Servite con la salsa allo zenzero e cipollotto e salsa mirin alla soia.

GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE IN TERRACOTTA

DI PAIGE GRANDJEAN

IL TRATTAMENTO PER IL PRIMO UTILIZZO

Le seguenti pentole vanno obbligatoriamente trattate prima di essere utilizzate: donabe, casseruole tradizionali cinesi, refrattarie, di gres. Riempite ogni pentola per metà della sua capienza con acqua e riso in un rapporto di 4 a 1. Trasferite la pentola su fuoco medio-basso, portate a ebollizione e lasciate sobbollire gentilmente finché il riso non acquisti la morbida consistenza di un porridge. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Scartate il porridge e lavate la pentola (a destra). Tajine. Immergete pentola e coperchio nell'acqua per tutta la notte. Il giorno seguente asciugateli, e strofinate le parti interne con uno strato sottile di olio neutro. Trasferite pentola e coperchio, senza sovrapporli, in un forno freddo e scaldatelo a 160°C, lasciandoli per due ore a questa temperatura. Spegnete il forno e lasciatelo raffreddare completamente senza aprire lo sportello, per un minimo di 4 ore.

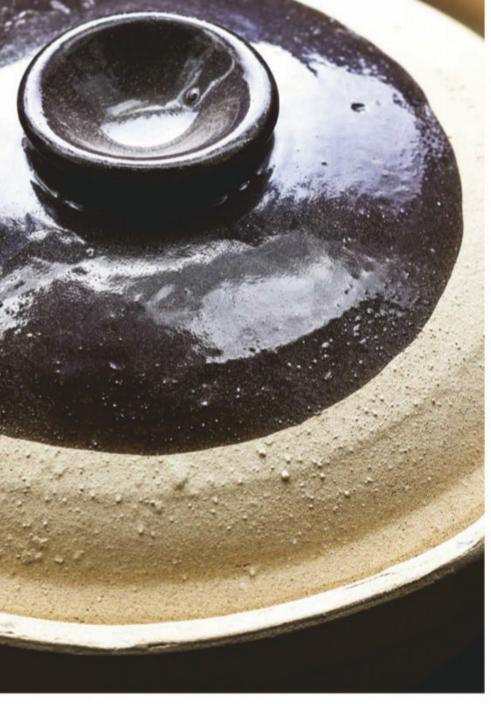
PULITELE CON DELICATEZZA

Lasciate che le pentole si raffreddino a temperatura ambiente prima di lavarle. Per raschiare eventuali residui di cibo attaccati al fondo, metteteli a mollo per breve tempo in acqua tiepida per ammorbidirli e utilizzate una spugna soffice per rimuoverli. Non impiegate sapone su pentole parzialmente smaltate o non smaltate; impiegate un blando detergente sulle pentole refrattarie. Se siete preoccupati che si sviluppino batteri, asciugate le pentole in forno a 90°C per 30 minuti prima di riporle in un posto fresco e asciutto.

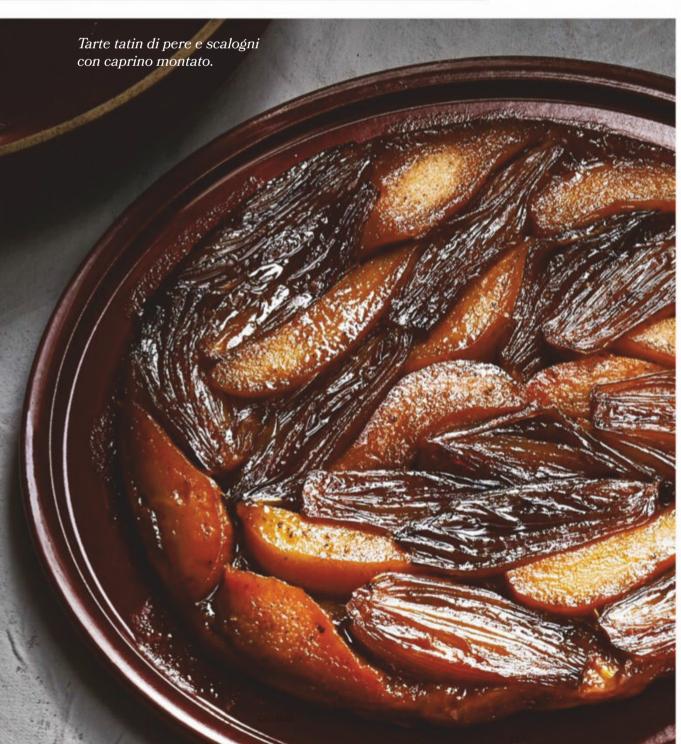
RISCALDATELE GRADUALMENTE

Le pentole di terracotta sono molto sensibili agli shock termici (con l'eccezione di alcune marche di pentole refrattarie e di quelle tradizionali cinesi avvolte da fil di ferro), quindi state molto attenti a evitare improvvisi sbalzi di temperatura. Non riscaldate mai una pentola di terracotta vuota, e non mettetela mai fredda su una fonte di calore consistente. Al contrario, riscaldate le pentole gradualmente dopo averle riempite in modo che gli ingredienti assumano calore insieme al contenitore. Scaldate l'acqua o il brodo, se dovete aggiungerli a metà cottura. Non mettete mai le pentole di terracotta direttamente su un fornello elettrico: le scalderebbe troppo velocemente e potrebbe facilmente causare uno shock termico. In questo caso, procuratevi un diffusore per attenuare il calore e riscaldare la pentola gradualmente.

MANEGGIATELE CON CURA

Per evitare lo shock termico e le rotture accidentali utilizzate strumenti di legno, e non di metallo, per mescolare gli ingredienti, e non batteteli sul bordo della pentola, né trascinate quest'ultima da un fornello all'altro. Disponete un paio di strofinacci sul bancone di cucina vicino ai fornelli per potervi appoggiare in tutta sicurezza la pentola o il coperchio, evitando così di farli venire a contatto con superfici fredde. Anche i sottopentola devono essere in legno o di panno.

TARTE TATIN

«La terracotta è il miglior materiale in assoluto per preparare il caramello», giura Jean-Baptiste Henry, proprietario (è la sesta generazione) del celebre marchio di pentole refrattarie Emile Henry. «Nel metallo, che conduce il calore troppo velocemente, il caramello non cuoce in maniera uniforme e corretta. Per ricette che vanno preparate con un lento passaggio di calore, come quella per il caramello, la terracotta quindi è l'ideale». La sua azienda ha in catalogo una padella dai bordi bassi ideata appositamente per preparare la tarte tatin, che come saprete ha una base di caramello.

Tarte tatin di pere e scalogni con caprino montato.

Salsa allo zenzero e cipollotto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 300 ML

Sminuzzare zenzero fresco e scalogni in un robot da cucina li riduce a un composto fine che si cuoce perfettamente nell'olio caldo, senza fiamma e senza rischio di bruciarsi.

50 g di zenzero fresco
125 g di cipollotti tritati
Sale
120 ml di olio di arachidi

1. Sbucciate e tagliate lo zenzero a fette sottili. Tritatelo in un mixer per 30 secondi. Aggiungete i cipollotti e 1 cucchiaino di sale; azionate il mixer a scatti finché i cipollotti non siano ben tritati, circa 10 volte. Raschiate bene i bordi della ciotola ogni tanto con una spatola di gomma. Trasferite il composto in una ciotola termoresistente di medie dimensioni.

2. Scaldate l'olio in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco alto per circa 4 minuti. Versate l'olio caldo sopra il composto di zenzero e mescolate bene. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Da fare in anticipo: Potete preparare la salsa 1 settimana in anticipo e conservarla, coperta, in frigorifero. Portate a temperatura ambiente prima di servire.

Salsa di mirin e soia

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 180 ML

Ridurre tre semplici ingredienti a una consistenza viscosa permette di ottenere una salsa dolce e salata, perfetta per essere cosparsa sulle pietanze e che potrete conservare per settimane. Potete trovare la salsa mirin nei negozi specializzati oppure su www.asia-market.it.

120 ml di salsa di soia
120 ml di salsa mirin
50 g di zucchero semolato

Unite salsa di soia, salsa mirin e zucchero in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché la salsa non sia ridotta e addensata, da 6 a 8 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 15 minuti.

Da fare in anticipo: potete preparare la salsa fino a 2 settimane in anticipo e conservarla, coperta, in frigorifero.

Tarte tatin di pere e scalogni con caprino montato

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 6 - 8 PERSONE

Servite questo sontuoso piatto dolce e salato per un brunch, oppure tagliatelo a fette per aggiungerlo a un tagliere di formaggi. Anche se questa ricetta è pensata per una padella refrattaria, potete prepararla in una padella di metallo, a patto di controllare accuratamente il caramello.

2 pere kaiser di medie dimensioni
600 g di scalogni
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Sale
1 cucchiaino di pepe nero macinato
340 g di pasta brisée
50 g di zucchero semolato
6 cucchiai di aceto di sherry
30 g di burro
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
250 g di caprino fresco, a temperatura ambiente
3 cucchiai di panna fresca, fredda
Attrezzatura speciale: 1 tortiera da tarte tatin in ceramica con 27 cm di diametro

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Sbucciate le pere, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e rimuovetene il torsolo centrale. Tagliate ciascuna metà in 6 fette nel senso della lunghezza. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Disponete pere e scalogni su una teglia da forno e condite con olio extravergine d'oliva, 1/2 cucchiaino di sale, e 3/4 di cucchiaino di pepe nero. Girate gli scalogni con il lato tagliato rivolto all'insù. Cuocete nel forno preriscaldato finché pere e scalogni non siano teneri, per circa 25 minuti. Mettete da parte. Non spegnete il forno.

2. Stendete la pasta brisée e trasferitela nel frigorifero. Unite zucchero e 2 cucchiai di aceto nella tortiera da tarte tatin a fuoco basso. Cuocete, senza mescolare, finché il composto non sia ben dorato, da 12 a 15 minuti. Alzate il fuoco a medio-basso, aggiungete il burro, 1/2 cucchiaino di sale e altri 4 cucchiai di aceto. Continuate a cuocere il caramello, mescolando frequentemente con un cucchiaio di legno, finché non sia molto denso e di colore ambrato, da 7 a 9 minuti. Spegnete il fuoco.

3. Disponete subito gli scalogni nella tortiera sopra il caramello, con il lato tagliato rivolto all'ingiù. Aggiungete le fette di pera, pressando con un cucchiaio per riempire ogni spazio vuoto. Distribuite scorza di limone grattugiata uniformemente sulla superficie. Rimuovete la pasta brisée dal frigorifero e bucherellatela con una forchetta. Appoggiate la pasta sopra le pere e gli scalogni e spingete i bordi di pasta verso il fondo della tortiera. Cuocete nel forno preriscaldato finché la torta non sia ben dorata, da 28 a 32 minuti. Lasciate raffreddare la torta nella tortiera per 20 minuti a temperatura ambiente.

4. Unite caprino, 1 pizzico di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe; montate con le fruste elettriche a velocità medio-alta, finché il composto non sia cremoso e omogeneo, per circa 3 minuti. Mentre azionate le fruste a velocità medio-alta, versateci a filo la panna, molto lentamente. Montate finché il composto non sia soffice, circa 1 minuto.

5. Capovolgete la torta su un piatto e servite subito con il caprino montato.

Da fare in anticipo: Potete arrostire scalogni e pere fino a 4 ore in anticipo. La pasta brisée può essere stesa fino a 6 ore prima e conservata in frigorifero tra 2 fogli di carta forno.

Hot Pot al miso e tofu con ramen

(FOTO A PAG. 85)

TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

Un hot pot può essere un'ottima occasione per servire una cena da cuocere e consumare a tavola tutti insieme. Anche se questa ricetta può essere preparata sui fornelli, la versione con le donabe è solitamente realizzata su un fornello portatile posto direttamente al centro del tavolo. Cuocete tofu e verdure per primi, per poi cuocere nel brodo insaporito i ramen come secondi. Potete trovare salsa toban djan, sake, miso bianco e pasta ramen nei negozi specializzati oppure su www.sushi-sushi.it.

1 cucchiaio di olio di sesamo tostato
1 spicchio di aglio grattugiato
2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
5 cipollotti tritati
2 cucchiai di salsa chilli bean (toban djan)
60 ml di sake
2 cucchiai di miso bianco
1 lt di dashi ai funghi shiitake (segue ricetta)
1 cucchiaio di salsa di soia
5 foglie di cavolo cinese
90 g di funghi pioppini
2 carote
200 g di tofu silken (o tofu vellutato)
Semi di sesamo tostati, olio al peperoncino, kurozu (aceto nero giapponese), Shiitake sott'aceto (segue ricetta), per guarnire
140 g di pasta ramen, fresca o congelata
Attrezzatura speciale: 1 donabe (pentola giapponese in argilla) da 3 litri

1. Scaldate l'olio di sesamo nel donabe a fuoco medio. Aggiungete aglio, zenzero e cipollotti. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 2 minuti. Spostate il composto da un lato della pentola e aggiungete la salsa chilli bean al lato vuoto. Cuocete, mescolando sempre, per 30 secondi. Aggiungete il sake e incorporate il composto di aglio; cuocete per 1 minuto. Unite in una ciotola di piccole dimensioni miso e 4 cucchiai di dashi; mescolate fino ad ottenere una crema omogenea; mettete da parte. Aggiungete alla pentola salsa di soia e dashi rimanente. Coprite e fate sobbollire a fuoco medio-basso.

2. Tritate grossolanamente le foglie di cavolo e aggiungetele alla pentola insieme ai funghi. Affettate sottilmente le carote e aggiungeteli alla zuppa. Tagliate il tofu a fette alte 1 cm e aggiungetele alla zuppa. Coprite e cuocete finché il tofu non sia caldo e le verdure tenere, da 4 a 5 minuti. Aggiungete il composto di miso. Con un mestolo forato dividete il tofu e le verdure tra 2 piatti fondi. Versate 1 mestolo di brodo in ciascun piatto. Guarnite con semi di sesamo, olio al peperoncino, kurozu e shiitake sott'aceto.

Dashi ai funghi shiitake

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 1 LITRO

Questo dashi (brodo giapponese) è caratterizzato da note sapide e dolci conferitegli dall'ammollo di alga kombu e funghi shiitake. Potete trovare funghi shiitake, kombu e katsuobushi nei negozi specializzati oppure su www.sushi-sushi.it.

1,5 lt di acqua
45 g di funghi shiitake essiccati
30 g di alga kombu essiccata
30 g di katsuobushi (bonito essiccato e affumicato)
Attrezzatura speciale: 1 donabe (pentola giapponese in argilla) da 3 litri

1. Unite acqua, funghi e kombu nel donabe. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Scaldate il donabe, senza coprirlo, a fuoco medio-basso finché non produca vapore ma senza sobbollire (intorno ai 60°C), per circa 10 minuti. Cuocete altri 15 minuti, regolando il fuoco per evitare che raggiunga il bollore. Con un mestolo forato, rimuovete e scartate il kombu.

3. Aggiungete il katsuobushi e continuate

a cuocere a fuoco medio-basso finché il brodo non sia profumato e ridotto a circa 1 litro, da 12 a 15 minuti. Spegnete il fuoco e filtrate il brodo con un colino a maglia fine. Conservate i funghi da mettere sotto aceto (segue ricetta).

Da fare in anticipo: potete preparare il dashi fino a 3 giorni in anticipo; conservatelo in frigorifero in un contenitore ermetico.

Funghi shiitake sott'aceto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 20 MINUTI
DOSI PER: 250 G

Mescolate gli shiitake, giá usati per preparare il dashi e ancora ricchi di sapore, con questo equilibrato condimento a base di soia e aceto di sherry. Servitelo con l'hot pot, come contorno o per insaporire le zuppe.

250 g di shiitake reidratati
2 cucchiai di zucchero semolato
2 cucchiai di salsa di soia
2 cucchiai di aceto di sherry

Tagliate i funghi a fette da 3 mm. Unite zucchero, salsa di soia e aceto in una ciotola di piccole dimensioni; mescolate con una frusta finché lo zucchero non sia completamente sciolto. Aggiungete i funghi e mescolate. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

Da fare in anticipo: Potete preparare i funghi sott'aceto fino a 1 settimana in anticipo; conservateli nel frigorifero in un contenitore ermetico.

Fagioli piccanti in terracotta

(FOTO A PAG. 81)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 25 MINUTI
DOSI PER: 6 - 8 PERSONE

La natura alcalina delle pentole in terracotta micacea, fondamentali per questa ricetta, contrasta efficacemente l'acidità dei fagioli piccanti, addolcendo il piatto. Potete conservare la salsa rossa di peperoncini e utilizzarla come marinatura per maiale, manzo o per le uova all'occhio di bue. Potete trovare i peperoncini secchi nei negozi specializzati oppure su diavolopiccante.it o amazon.it

500 g di fagioli borlotti (lasciati in ammollo per 1 notte)
1,5 lt di acqua filtrata
100 g di peperoncini secchi (tra árbol, ancho, chipotle)
1 lt di acqua bollente
5 spicchi di aglio
3 cucchiai di aceto di mele
1 cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di zucchero semolato
½ cucchiaino di origano essiccato
Sale
Attrezzatura speciale: Pentola di argilla micacea da 4 litri

1. Sciacquate, scolate i fagioli e metteteli nella pentola di argilla insieme a 1 litro di acqua. Coprite e cuocete a fuoco basso, raschiando il fondo con un cucchiaio di legno di tanto in tanto, finché i fagioli non siano teneri, da 2 a 3 ore.

2. Nel frattempo, pulite i peperoncini, rimuovetene i semi e tagliateli a pezzi. Tostateli in una padella di ferro di grandi dimensioni a fuoco medio, mescolandoli frequentemente, finché non siano profumati, per circa 4 minuti. Trasferite i peperoncini in una ciotola di medie dimensioni e aggiungete 1 litro di acqua bollente. Appoggiate un piatto sopra i peperoncini per tenerli sommersi e lasciateli in ammollo per 30 minuti. Cuocete l'aglio (senza sbucciarlo) nella padella a fuoco medio, finché non sia tenero, circa 10 minuti. Lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti quindi sbucciatelo.

3. Scolate i peperoncini e conservate 1 mestolo di liquido d'ammollo. Unite peperoncini, aglio, aceto, cumino, zucchero, origano, 1 mestolo di liquido d'ammollo e 1 cucchiaino e 1/2 di sale nel frullatore. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Filtrate con un colino a maglia fine, pressando i residui solidi con un cucchiaio per estrarne tutto il liquido; scartate i residui solidi.

4. Aggiungete 1 cucchiaio e 1/2 di sale ai fagioli. Dovrebbero essere sommersi sotto 1 cm di liquido di cottura; aggiungete altra acqua calda se necessario. Aggiungete 1 mestolo di salsa di peperoncini e conservatene quella che avanza per un altro eventuale uso. Coprite e cuocete a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto, per 30 minuti. Salate a piacere e servite.

Da fare in anticipo: potete conservare la salsa di peperoncini in un contenitore ermetico in frigorifero per 5 giorni, o nel freezer per 3 mesi. Potete cuocere i fagioli 5 giorni prima di servirli.

Tajine di agnello e zucca con albicocche

(FOTO A PAG. 86)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 35 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

I succhi naturali dell'agnello e della cipolla ammorbidiscono la carne durante la lenta cottura. Il fuoco moderato permette all'interno della tajine di rimanere umido ed evita che gli ingredienti si brucino o asciughino eccessivamente. Il sapore dell'agnello, le olive salate e ras el hanout (un mix di spezie nordafricano a base di coriandolo, cumino e altre spezie) sono controbilanciati dalla dolcezza della zucca, dalle albicocche e da un tocco di miele. Potete acquistare ras el hanout nei negozi specializzati oppure su www.mercatodelgusto.it

1 kg di agnello disossato
2 cucchiai di ras el hanout
Sale
1 cipolla dorata
300 g di polpa di zucca butternut
1 cucchiaio di miele
80 g di albicocche secche
40 g di olive di Castelvetrano, snocciolate
2 cucchiai di pinoli tostati
2 cucchiai di coriandolo fresco tritato
2 cucchiai di menta fresca tritata
Couscous cotto, per servire
Attrezzatura speciale: 1 Tajine da 2 litri

1. Tagliate l'agnello a pezzi, condite con 1 cucchiaio e 1/2 di ras el hanout e 1 cucchiaio di sale. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora, oppure coprite e refrigerate fino a 2 giorni.

2. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e grattugiatene una metà con una grattugia a fori grossi. Mettete da parte l'altra metà della cipolla. Trasferite la cipolla grattugiata su un panno da cucina pulito (oppure un pezzo di etamina), e strizzatela sopra il lavandino per eliminare più liquido possibile. Unite pezzi di agnello e cipolla strizzata nella tajine. Coprite e cuocete a fuoco molto basso finché l'agnello non sia cotto (ma non ancora tenero), per circa 1 ora e 30 minuti.

3. Tagliate l'altra metà di cipolla a fette sottili e aggiungetele al tajine; mescolate. Coprite e continuate a cuocere a fuoco bassissimo finché la carne non sia tenera, per circa 1 ora.

4. Preriscaldate il forno a 150°C. Tagliate la zucca a cubetti e metteteli in una ciotola di medie dimensioni; condite con miele, 1 cucchiaio di ras el hanout e 1/2 cucchiaino di sale. Versate il composto di zucca nel tajine insieme alle albicocche secche; mescolate. Assicuratevi che le albicocche siano tutte sommerse nel liquido di cottura. Trasferite la tajine, scoperta, nel forno preriscaldato. Alzate la temperatura del forno a 220°C e cuocete finché la zucca non sia tenera, per circa 30 minuti.

5. Sfornate il tajine; guarnite con olive, pinoli e coriandolo fresco. Coprite e lasciate riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Servite con couscous e guarnite con menta fresca.

Pollo arrosto con verdure

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questo è il pollo arrosto più morbido e saporito che ci sia mai capitato di preparare nella nostra cucina laboratorio. Il pollo è appoggiato su un letto di verdure e chiuso all'interno di una rostiera in terracotta, tipo Römertopf. Si comincia a cuocere nel forno freddo per garantire una cottura lenta e graduale. Rimuovete il coperchio per gli ultimi 20 minuti di cottura se desiderate rendere la pelle più croccante.

1 pollo intero (da circa 1,5 kg)
Sale
2 cucchiaini di pepe nero macinato
1 scalogno
4 patate dolci di piccole dimensioni
350 g di patate novelle
2 carote
1 pastinaca
4 spicchi d'aglio
1 mazzetto di timo fresco, più 2 cucchiaini di timo fresco tritato
Attrezzatura speciale: 1 rostiera in terracotta da 4 litri, tipo Römertopf (la si può trovare nei negozi specializzati o su amazon.it)

1. Salate e pepate il pollo da tutte le parti, compreso l'interno, con 2 cucchiaini di sale e 1 cucchiaino e 1/2 di pepe. Sbucciate e tagliate a metà lo scalogno, sbucciate e tagliate le patate dolci a pezzi, tagliate le patate novelle a metà, sbucciate le carote e le pastinache e tagliatele a pezzi grossi. Sbucciate l'aglio. Farcite la cavità del pollo con lo scalogno e 1 mazzetto di timo. Nel frattempo, riempite il coperchio della rostiera con acqua; lasciate riposare per 30 minuti in modo che si assorba nell'argilla.

2. Disponete nel fondo della rostiera patate dolci, patate novelle, carote, pastinache, aglio, timo tritato, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Appoggiate il pollo sopra le verdure.

3. Svuotate il coperchio dall'acqua, coprite la rostiera e trasferitela nel forno a freddo. Accendete il forno a 220°C e cuocete finché la temperatura interna della carne non raggiunga 52°C, da 45 a 55 minuti. Rimuovete il coperchio e continuate a cuocere a 220° finché la temperatura interna della carne non raggiunga 68°C, da 20 a 30 minuti. Sfornate e lasciate riposare a temperatura ambiente per 15 minuti prima di tagliare. Tagliate il pollo e servite con la verdura.

Pollo arrosto con verdure.

ROSTIERA RÖMERTOPF
Il coperchio della Römertopf sviluppa vapore all'interno della pentola, che scalda lentamente e cuoce uniformemente carne e verdure, esaltandone succhi e sapori. Ricorda vagamente la cottura in crosta di sale, ma è meno laboriosa.

Chatti (terracotta indiana per il curry), tipica del Kerala, India.

I VERI

INNOVATORI

PER PIÙ DI 400 ANNI, I CUOCHI AFROAMERICANI HANNO FORNITO UN CONTRIBUTO FONDAMENTALE ALLO SVILUPPO DELLA CUCINA AMERICANA. PER ONORARE QUESTO RETAGGIO, UNA SCHIERA DI CRITICI E CHEF HA UNITO LE FORZE PER CELEBRARE LA CREATIVITÀ, LO SPIRITO E L'INNOVAZIONE DEGLI AFROAMERICANI, RACCONTANDOLI ATTRAVERSO SEI INGREDIENTI CHIAVE.

A CURA DI **JESSICA B. HARRIS**
FOTO DI **ORIANA KOREN**

testo di JESSICA B. HARRIS

NEL 1619, VERSO LA FINE DI AGOSTO, circa un anno prima dell'arrivo della nave Mayflower (quella che trasportò i padri pellegrini, ndr), una ventina di africani giunti a bordo della White Lion veniva venduta nella colonia di Jamestown, in Virginia; il loro sbarco veniva regolarmente registrato da John Rolfe (sì, quello di Pocahontas), il cancelliere della colonia. Non erano i primi africani ad arrivare in quelli che sarebbero diventati, in seguito, gli Stati Uniti d'America, ma proprio loro (e le centinaia di migliaia che sarebbero seguiti) avevano portato con sé, nelle loro mani e nella loro memoria, tecniche e tradizioni che avrebbero trasformato la cucina di un intero paese. La loro posizione e quella dei loro discendenti, in fondo alla scala gerarchica, li ha posti al centro del processo concreto di formazione della nascente nazione — e ciò ha permesso che, nei quattro secoli seguenti, la loro influenza su cucina, agricoltura, allevamento, fermentazione e distillazione abbia dato luogo a un'eredità culinaria che è stata troppo spesso sottovalutata.

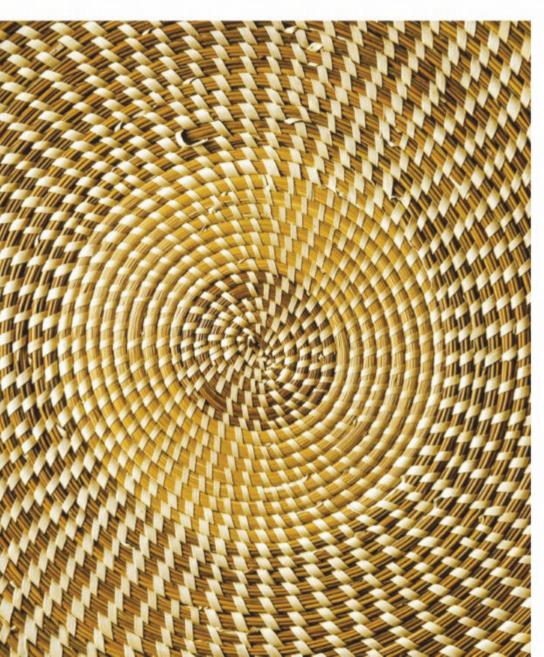
Determinare una precisa cronologia della manodopera non è facile, anche se i primi lavori manuali sono stati, con molta probabilità, quelli agricoli e quelli domestici, eseguiti dai nuovi arrivati a fianco dei servi a contratto dalla pelle bianca. L'angolano Antonio, appartenente al già menzionato gruppo di africani, lavorò per un periodo in condizioni di schiavitù, per poi diventare agricoltore e cospicuo possidente terriero. Ed è proprio grazie al contributo di Antonio e di altri come lui che il lavoro nei campi si evolvé, ad esempio nella scelta delle colture su cui puntare, grazie alle conoscenze tradizionali delle popolazioni africane e nativo-americane. I loro metodi di coltivazione producevano un raccolto circa cinque volte superiore rispetto a quello che si otteneva con il metodo comunemente utilizzato in Europa all'epoca. Le pratiche agricole del continente africano prevalsero in molte regioni delle colonie, ma da nessuna parte fecero registrare i risultati che ebbe la coltivazione del riso nella cosiddetta "Lowcountry" (la zona costiera, ndr) della South Carolina. Sin dall'inizio, la competenza degli schiavi africani provenienti dalle regioni risicole dell'Africa Occidentale — l'antica Senegambia, Liberia e Sierra Leone — permise alle colonie della Carolina di arricchirsi immensamente. La stessa, celebre varietà di riso "Carolina Gold" potrebbe essere, infatti, originaria del Madagascar. Anche altre idee, come la rotazione delle colture e nuovi sistemi di semina, furono diffuse nel nuovo continente. Coltivazioni africane come okra, anguria, fagioli occhio nero, sorgo, caffè, noci di cola e sesamo attraversarono l'Atlantico e sarebbero diventate caposaldi della dieta americana, specialmente negli stati del Sud. Lungo le rotte del commercio di schiavi africani arrivarono anche altre colture, originarie di altre parti del pianeta, come per esempio le arachidi.

Studi recenti sembrano indicare che non solo specie vegetali, ma anche animali siano state introdotte dall'Africa in America. La razza bovina Longhorn, un'icona del Texas, a lungo ritenuta un ibrido tra la razza sudamericana Criollo e razze europee, presenta tracce nel suo DNA di razza Fulani, originaria dell'Africa Occidentale, e i discendenti dei pastori Fulani inizialmente ridotti in schiavitù furono tra i primi cowboy degli Stati Uniti. Si può affermare con certezza che, alla fine della Guerra Civile, almeno un quarto dei cowboy fosse di pelle scura. Agricoltura e allevamento non sono stati gli unici ambiti profondamente influenzati dagli africani e dai loro discendenti; il gusto della neonata nazione ha beneficiato di un imprinting africano anche attraverso le innumerevoli schiere di cuochi afroamericani che hanno faticato nelle sue cucine e nei suoi ristoranti. Quando i Padri Fondatori si sedevano a tavola, consumavano pasti preparati da cuochi Neri e serviti da mani dalla pelle scura. Lo chef di George Washington, Hercules, quello di Jefferson, James Hemings, e altri cuochi sconosciuti dei firmatari della Dichiarazione d'Indipendenza hanno elevato la competenza culinaria degli afroamericani ai massimi livelli. Nel libro "Star-spangled manners", Judith Martin, meglio conosciuta come "Miss Manners", arriva addirittura ad affermare che l'autentico spirito della tanto decantata ospitalità "sudista" affondi le sue radici più nella cultura africana che in quella europea.

I confini della reale influenza degli afroamericani sull'industria delle bevande sono ancora in buona parte da scoprire, ma vi è la certezza che nei periodi rispettivamente coloniale e federale un gran numero di loro lavorasse nelle taverne non solo in qualità di camerieri, ma anche come direttori della produzione di birra, com'è il caso, per esempio, di Peter Hemings, il fratello di James, che ricopriva questo ruolo a Monticello. Nathan "Nearest" Green, che era nato in schiavitù, è stato il distillatore che ha insegnato quest'arte a Jack Daniel. Prima del proibizionismo, la maggior parte dei barman di Washington, D.C., era afroamericana, al punto da fondare il Black Mixologists Club, un'associazione di categoria. Nel 1917 Tom Bullock, un barman di St. Louis, scrisse "The ideal bartender", il primo libro sull'argomento a cura di un afroamericano — e quello che, un secolo più tardi, sarebbe diventato un punto di riferimento per il movimento dei craft cocktail. Anche il cibo offriva cospicue opportunità a chi possedeva uno spirito intraprendente. Alcune donne di Gordonsville, Virginia, colsero una potenziale occasione di commercio nei passeggeri dei treni che transitavano per la loro cittadina: si misero quindi a vendere pollo fritto e prodotti da forno agli affamati viaggiatori attraverso i finestrini. Nella Filadelfia del diciannovesimo secolo Robert Bogle aveva messo insieme una società di catering a conduzione afroamericana, che lavorava per le famiglie benestanti della città. Per le strade di tutto il paese, venditori ambulanti afroamericani offrivano una scelta infinita di prelibatezze, dalle calas (frittelle di riso) di New Orleans ai piedini di maiale di Harlem. I ristoranti afroamericani piccoli e grandi hanno nutrito generazioni di americani per secoli: dal primo locale di Providence, che serviva ostriche e birra, aperto da Emmanuel Bernoon nel 1736, a moderni ristoranti come JuneBaby, Salare e Lucinda Grain Bar di Edouardo Jordan (a Seattle), e The Grey, di Mashama Bailey (a Savannah), premiati ai James Beard Awards. Gli afroamericani hanno lavorato in ogni campo dell'industria alimentare: coltivando, vendendo, servendo, creando e rendendo disponibili le bevande per accompagnare il cibo. È una storia lunga 400 anni che solo ora, nel XXI secolo, stiamo pienamente comprendendo, approfondendo e raccontando. Era ora. -*Jessica B. Harris, professore emerito al Queens College, è specializzata in storia culinaria, consulente e autrice di libri relativi alla cucina africana e alla sua diffusione nel mondo.*

illustrazioni di RACHELLE BAKER

FOOD STYLING: JILLIAN KNOX; PROP STYLING: NIDIA CUEVA

IN ALTO A SINISTRA. Una delle prime bottiglie di Jack Daniel's; lo schiavo emancipato Nathan "Nearest" Green è stato il primo mastro distillatore di Jack Daniel's nonché il primo mastro distillatore afroamericano mai registrato ufficialmente negli Stati Uniti. IN ALTO A DESTRA. Questa sorta di mortaio e pestello sarebbe simile a quelli utilizzati dagli schiavi africani per sbramare il riso con una tecnica tipica dell'Africa Occidentale. IN BASSO SINISTRA. Questi setacci, utilizzati nella Lowcountry per il riso, sono stati portati negli Stati Uniti dall'Africa Occidentale. IN BASSO A DESTRA. Questa forchetta da ostriche di epoca vittoriana è del genere utilizzato nel lussuoso ristorante di Manhattan di Thomas Downing (andate a pag. 100). Si ringrazia il Museum of Food and Drink di New York per i materiali tratti dalla mostra **"Making the Nation's Table"** (che ha aperto lo scorso 6 marzo). Per informazioni, andate su *mofad.org*.

Nel suo ristorante di Harlem, FieldTrip, JJ Johnson esalta il ruolo del riso nelle cucine di tutto il mondo con un menù basato su antiche varietà. «Il riso è cultura», afferma Johnson, dal Carolina Gold del suo menù, che è stato un pilastro dell'economia pre-Guerra Civile e veniva coltivato dagli schiavi africani, al riso bianco usato per l'asopao di sua nonna.

CHICCHI DI MEMORIA

UNA PENTOLA DI RISO CALDO sui fornelli è indice della prosperità di una famiglia. Quelle di metallo, con il fondo annerito, raccontano la storia di intere generazioni; i graffi sono il ricordo di tempi alterni di ricchezza e di scarsità. Un contenitore di plastica posato sul bancone di cucina è un segno allegorico di sovrabbondanza. L'avventura culinaria dello chef Joseph "JJ" Johnson lo ha portato dalle brigate dei ristoranti di alta cucina a sognare quello che sarebbe diventato FieldTrip, il suo ristorante. Questo locale informale, specializzato in bowls di riso, si trova nella culla della cultura afroamericana, ad Harlem, e in menù ha piatti come il profumato riso Carolina Gold condito con carne cotta al barbecue. La nonna materna di Johnson, originaria di Puerto Rico, gli ha fornito l'ispirazione per l'asopao, un sostanzioso piatto a base di riso e pollo, con la sola differenza che lui cuoce il riso prima di aggiungerlo alle spezie e al pollo. Est e ovest, nord e sud, il cuore è collegato alle gambe. Dagli schiavi africani che coltivavano la Lowcountry nella Carolina del Sud e in Georgia al locale di Johnson ad Harlem, il riso è il filo che collega generazioni di cucine afroamericane. Quando la pentola a pressione sibila o la voce culinaria di uno chef canta la sua melodia, gli antenati vengono celebrati. - *Nicole A. Taylor è la executive food editor di Thrillist.*

Asopao

TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Piatto ricco e sostanzioso, l'asopao è uno stufato portoricano a base di abbondanti riso e verdure, ricoperti da pollo macinato e spezie.La manioca (nota anche come yucca o cassava) è un arbusto proveniente dall'America centro-meridionale, coltivato nelle foreste tropicali. La potete sostituire con patate ricche di amido. Lo za'atar è una miscela di spezie proveniente dal Medioriente; si può comprare in negozi specializzati oppure su www.mercatodelgusto.it

ASOPAO

- **3 cucchiai di olio di vinaccioli**
- **150 g di cipolla tritata**
- **150 g di carote tritate**
- **100 g di sedano tritato**
- **50 g di peperone rosso tritato**
- **2 cucchiai di aglio tritato**
- **180 g di riso semifino, tipo Vialone Nano**
- **1 cucchiaino di curcuma macinata**
- **1 peperoncino piccante fresco**
- **1,8 lt di brodo di pollo**
- **600 g di manioca (oppure di patate)**
- **4 cucchiai di coriandolo fresco tritato**
- **Sale**
- **1 cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1 cucchiaio di succo di limone**

POLLO

- **2 cucchiai di olio di vinaccioli**
- **150 g di cipolla rossa tritata**
- **2 cucchiai di za'atar**
- **1 cucchiaio di coriandolo macinato**
- **1 cucchiaio di aglio tritato**
- **1 cucchiaio di zenzero fresco tritato**
- **2 peperoncini piccanti**
- **500 g di macinato di pollo**
- **Sale**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**

1. Preparate l'asopao: Scaldate l'olio in una casseruola di ghisa a fuoco medio. Aggiungete cipolla, carote, sedano, peperone e aglio. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché le verdure non siano tenere, da circa 10 a 12 minuti. Aggiungete riso, curcuma e peperoncino precedentemente tritato; cuocete, mescolando frequentemente, finché il riso non sia leggermente tostato, per circa 3 minuti. Sbucciate e tritate grossolanamente la manioca (oppure le patate). Aggiungete alla pentola brodo, manioca, coriandolo fresco, 1/2 cucchiaino di sale e pepe. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, quindi abbassate a medio-basso, coprite e cuocete finché il riso non sia tenero, da 16 a 20 minuti. Aggiungete succo di limone e salate a piacere.

2. Nel frattempo, preparate il pollo: Scaldate l'olio in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Aggiungete cipolla rossa, za'atar, coriandolo macinato, aglio, zenzero e peperoncino precedentemente tritato. Cuocete, mescolando di tanto in tanto finché la cipolla non sia tenera, per circa 6 minuti. Aggiungete macinato di pollo, 1/2 cucchiaino di sale e pepe. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché la carne non sia dorata, per circa 6 minuti. Salate a piacere.

3. Dividete l'asopao tra 6 piatti fondi, coprite con il pollo e servite subito.

Da fare in anticipo: Potete preparare l'asopao e il pollo fino a 3 giorni in anticipo e conservarli in frigorifero. Scaldate prima di servire.

OSTRICHE

testo di
STEPHEN SATTERFIELD

ricetta di
EDOUARDO JORDAN

L' ABOLIZIONISTA CHE AMAVA LE OSTRICHE

ALL'INIZIO DEL XIX SECOLO, a New York, lavorare nell'industria delle ostriche era normale per molti afroamericani. Nel 1810 l'annuario di New York elencava 27 venditori di ostriche: 16 erano neri. Quando Thomas Downing arrivò da quelle parti nel 1819, portava con sé una profonda conoscenza dei pesci e dei bivalvi della zona. La sua intraprendenza e il suo senso degli affari erano altrettanto sviluppati. Downing era anche abolizionista, ristoratore e imprenditore. Nato da genitori afroamericani liberi e cresciuto sulle coste orientali della Virginia, era perfettamente a suo agio nelle acque dell'Oceano Atlantico. A meno di dieci anni dal suo arrivo a New York, aveva aperto un ristorante di ostriche al numero 5 di Broad Street, a Manhattan. Esattamente come oggi, Broad Street era al centro di un quartiere finanziario affollato da banchieri, agenti di borsa e persone benestanti in genere. A differenza delle più umili oyster cellars dell'epoca, il suo locale era arredato con grandi lampadari, raffinata moquette e pregiati tendaggi, elementi che differenziavano Downing da tutti gli altri venditori di ostriche, non solo afroamericani. Allora le ostriche erano così poco costose che un "all you can eat" costava 6 centesimi. Entro il 1842 diventarono un bene di lusso da 6 milioni di dollari l'anno e Downing guadagnò una fortuna. Grazie al rispetto di cui godeva da parte di esponenti della politica e della finanza, Downing utilizzò la sua eccellente reputazione e il suo capitale per la causa abolizionista. Era solito ospitare gli schiavi in fuga nelle sue cantine. Per Downing l'industria delle ostriche, e più in generale quella della ristorazione, erano uno strumento per perseguire la causa della libertà. Nel 1836 fu tra i fondatori della United Anti-Slavery Society of the City of New York e tra i sostenitori del suffragio universale. Per gli chef afroamericani di oggi, l'eredità morale lasciata da Downing è ancora viva e attuale. Secondo i dati dello U.S. Bureau of Labor Statistics, nel 2018 il 17% dei cuochi e degli head chef erano neri, circa 5 punti percentuali in più della loro presenza in tutti gli altri settori. Secondo i dati della National Restaurant Association, tra il 2007 e il 2012 il numero di ristoranti di proprietà di afroamericani è aumentato quasi del 50%. Nonostante questi numeri sembrino indicare una maggiore partecipazione degli chef neri alle arti culinarie, questi cuochi in realtà provengono da una lunga tradizione di professionisti della ristorazione indipendenti che hanno accettato di occuparsi di mestieri poco ambiti e li hanno trasformati in ruoli di rilievo economico e sociale. E, benché l'industrializzazione e la grande migrazione del XX secolo abbiano portato molti afroamericani fuori dalle cucine, adesso se ne registra un ritorno. Chef come Ashleigh Shanti, BJ Dennis ed Edouardo Jordan (ricetta qui a destra) stanno mettendo se stessi e la loro storia nel loro lavoro. La loro creatività è in continua evoluzione e ogni boccone è un rimando ai secoli di storia da cui provengono. - *Stephen Satterfield è direttore e co-fondatore del periodico di cultura gastronomica Whetstone Magazine.*

Ostriche con Pikliz

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE E 20 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Molto diffuso ad Haiti, il pikliz è un condimento speziato normalmente servito con il maiale fritto o il pollo piccante; Jordan propone una croccante insalata di cavolo verza che si abbina perfettamente alle ostriche. Tagliate e grattugiate la verza, le carote e le cipolle molto sottili per favorire il rapido assorbimento dell'aceto.

- **1 piccola verza**
- **2 carote**
- **½ cipolla rossa**
- **2 cipollotti**
- **3 spicchi d'aglio**
- **Sale**
- **2 cucchiaini e ½ di pepe nero macinato**
- **2 cucchiaini di paprika**
- **1 cucchiaino e ½ di pimiento macinato**
- **4 peperoncini piccanti**
- **240 ml di aceto di vino bianco**
- **24 ostriche**

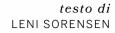
1. Preparate il pikliz: Mondate la verza, rimuovete il torsolo centrale e tagliatela a fette sottili. Grattugiate le carote e affettate sottilmente cipolla e cipollotti. Tritate l'aglio. Unite verza, carote, cipolla, cipollotto, aglio, 1 cucchiaio di sale, pepe, paprika e pimiento in una ciotola di grandi dimensioni. Mescolate vigorosamente con le mani per 1 minuto, massaggiando e schiacciando gli ingredienti. Tritate finemente i peperoncini piccanti (scartando i semini se desiderate) e aggiungeteli al composto. Lasciate riposare il pikliz, senza coprirlo, a temperatura ambiente per 6 ore, mescolando e massaggiando ogni ora.

2. Trasferite il pikliz ed eventuali succhi rimasti nella ciotola, in un barattolo di vetro. Aggiungete aceto, schiacciando la verdura in modo che sia tutta sommersa nell'aceto. Chiudete il barattolo e lasciate macerare a temperatura ambiente per almeno 8 ore o tutta la notte.

3. Mescolate il pikliz; scolatelo con un colino a maglia fine, raccogliendo il liquido in una ciotola. Aprite le ostriche. Guarnite ogni ostrica con 1/2 cucchiaino di pikliz. Conservate il pikliz avanzato per un altro uso: unitelo al suo liquido nel barattolo, chiudete e refrigerate.

Da fare in anticipo: Potete preparare il pikliz in anticipo e conservarlo in frigorifero per 3 mesi.

Vincitore del F&W Best New Chef nel 2016, Edouardo Jordan esplora le tradizioni africane e afroamericane della cucina del sud nei suoi ristoranti —JuneBaby, Salare, e Lucinda Grain Bar — a Seattle. In questa ricetta utilizza il pikliz, un'insalata haitiana di verza condita con spezie e aceto, servita con le ostriche direttamente nel loro guscio.

testo di
LENI SORENSEN

ricetta di
MASHAMA BAILEY

I PRIMI COWBOY D'AMERICA

NELL'AMERICA COLONIALE, le vacche da macello venivano accudite dagli schiavi, molti dei quali provenivano da popolazioni di pastori dell'Africa Occidentale. Questi uomini avevano portato con sé le conoscenze millenarie dei loro antenati sulla conduzione delle mandrie. In North e South Carolina, venivano chiamati "cacciatori di vacche"; radunavano gli animali per rinchiuderli nei loro recinti per la notte, gestivano le mandrie e macellavano gli esemplari per venderne la carne. Allora come oggi, la carne bovina era un bene prezioso: quella salata nelle botti aveva un ruolo importante nel commercio con le piantagioni di zucchero dei Caraibi, ma anche gli esemplari vivi venivano portati regolarmente ai mercati dei centri urbani per essere venduti. Prima della Guerra Civile le mandrie si spostavano incessantemente verso ovest fino a Texas e Nuovo Messico e, dopo la guerra, il 25% dei cowboy americani era composto da afroamericani. Vale a dire un cowboy su quattro — uomini come Nat Love, Bass Reeves e Bill Pickett — a guidare le mandrie nel lungo viaggio, da due a tre mesi, sulle piste di Shawnee Trail, Chisholm Trail e Goodnight-Loving Trail, per portare la carne nei centri di smistamento in Kansas e oltre. I cuochi afroamericani, inoltre, preparavano e cucinavano la carne bovina, contribuendo a gettare le basi della cucina americana. Per tutta la costa medio-atlantica, verso la fine del XVIII secolo, i cuochi delle piantagioni avevano adattato le ricette provenienti dall'Inghilterra al gusto delle élite locali. Il libro di cucina "The Virginia house-wife", del 1824, conteneva non meno di 18 ricette a base di carne bovina, che i cuochi afroamericani erano esperti nel preparare. Oggi, da The Grey a Savannah, Georgia, la chef Mashama Bailey condensa questa memoria stratificata nei suoi ossibuchi glassati, insaporiti da burro d'arachidi e caffè. - *Leni Sorensen è una studiosa e storica della cucina; vive a Crozet, in Virginia*

Ossibuchi glassati con caffè e arachidi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 6-8 PERSONE

Mashama Bailey stufa questi imponenti ossibuchi di manzo in un sugo al pomodoro aromatizzato con zenzero e spezie. Il sugo è completato da una generosa cucchiaiata di denso e cremoso burro d'arachidi, un richiamo allo stufato con noci macinate dell'Africa Occidentale e al barbecue del Sud degli Stati Uniti.

4 ossibuchi, alti circa 5 cm
Sale
4 cucchiai di olio di arachidi
800 g di pomodori pelati
1 cipolla dorata
50 g di zenzero fresco, sbucciato
100 g di aglio sbucciato
170 g di concentrato di pomodoro
3 peperoncini piccanti
700 ml di caffè americano
350 ml di acqua
2 cucchiaini di semi di coriandolo, tostati
1 cucchiaino e ½ di semi di cumino, tostati
½ cucchiaino di semi di fieno greco, tostati
1 bastoncino di cannella, tostato
4 grani di pepe Tellicherry, tostati
180 g di burro d'arachidi
Arachidi tostate e tritate finemente, caffé macinato finemente e coriandolo fresco tritato, per guarnire.

1. Salate la carne da tutte le parti con 1 cucchiaio e 1/4 di sale. Lasciatela riposare a temperatura ambiente per 1 ora, oppure refrigerate (senza coprirla) almeno 8 ore o tutta la notte.

2. Preriscaldate il forno a 150°C. (Se avete refrigerato la carne, portatela a temperatura ambiente per 30 minuti prima di procedere). Scaldate l'olio in una brasiera o tegame a fuoco medio-alto. Aggiungete la carne e rosolatela, girando di tanto in tanto finché non sia ben dorata da tutte le parti. Trasferitela su un piatto e mettetela da parte. Nel frattempo, frullate i pomodori pelati fino ad ottenere una salsa liscia; mettete da parte.

3. Abbassate il fuoco sotto la brasiera. Affettate la cipolla e lo zenzero, schiacciate l'aglio e aggiungete il tutto alla brasiera. Cuocete per 6-8 minuti o finché la cipolla non si ammorbidisca. Aggiungete concentrato di pomodoro e i peperoncini precedentemente tritati; cuocete, mescolando frequentemente, per 3 minuti. Versateci caffè e pelati frullati. Portate a ebollizione a fuoco medio e cuocete per 2 minuti.

4. Trasferite nuovamente la carne nella brasiera; aggiungete acqua, coriandolo, cumino, fieno greco, bastoncino di cannella e pepe in grani. Portate a ebollizione a fuoco medio. Coprite la brasiera con carta stagnola e trasferitela nel forno preriscaldato. Cuocete finché la carne non sia tenerissima, da 2 ore e 1/2 a 3 ore. Scoprite e continuate a cuocere per 30 minuti.

5. Sfornate e lasciate riposare a temperatura ambiente per 15 minuti. Trasferite la carne su un piatto e coprite con carta stagnola. Filtrate i succhi di cottura con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Pulite la brasiera e versateci i succhi filtrati. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, quindi abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, finché il liquido non si addensi, da 15 a 20 minuti.

6. Aggiungete il burro d'arachidi e mescolate con una frusta finché non sia ben amalgamato. Salate a piacere. Aggiungete la carne e cuocete, girando di tanto in tanto, finché non sia caldo, da 8 a 10 minuti. Guarnite con arachidi tritate, caffé macinato e coriandolo fresco. Servite subito.

Da fare in anticipo: potete preparare la ricetta fino al passaggio n. 4. Lasciate raffreddare la carne nella brasiera per 1 ora. Coprite e refrigerate il composto fino a 2 giorni. Rimuovete eventuale grasso in superficie. Riscaldatelo, coperto, nel forno a 150°C, per 1 ora. Procedete con i successivi passaggi della ricetta.

La chef Mashama Bailey, proprietaria di The Grey a Savannah, Georgia (premiato come F&W World's Best Restaurant nel 2019), omaggia la lunga e articolata storia della carne bovina in America con sapori e tecniche provenienti dalla tradizione culinaria afroamericana. Una spolverata di arachidi macinate completa il piatto, mentre il burro d'arachidi insaporisce l'appetitoso sugo.

Quando arrivarono negli Stati Uniti, gli africani ridotti in schiavitù incorporarono nella loro cucina i collards, una verdura di origine nordeuropea, e introdussero sul suolo americano la tecnica della bollitura nel "potlikker" (il liquido rilasciato in cottura dai vegetali, ndr), stufandoli fino ad ammorbidirli completamente. Da Benne on Eagle ad Asheville, in North Carolina, la chef Ashleigh Shanti affetta sottilmente le foglie di questa verdura aggiungendole a un'insalata di finocchio e croccanti plantani.

COLLARDS

testo di OSAYI ENDOLYN

ricetta di ASHLEIGH SHANTI

IL GIGANTE VERDE

PER CONTRASSEGNARE IL CAMBIO DI TURNO tra il servizio del pranzo e della cena da Benne on Eagle ad Asheville, in North Carolina, la chef Ashleigh Shanti guida la sua brigata in una metodica e rilassante sessione di preparazione degli ingredienti. Alcune volte sceglie, ad esempio, la polpa di granchio. Altre volte, invece, si sgranano i piselli. Ma più spesso si puliscono i collards. «Lo facciamo tutti insieme», racconta lei di questo momento in cui lo staff si rilassa con il lavoro manuale, per prepararsi al turno serale. Shanti attribuisce grande valore ai gesti che considera ripetitivi e fondamentali al tempo stesso: «Mi riportano con la mente a mia zia e mia nonna, che facevano spesso insieme la stessa cosa». Con i collards non è solo questione di come li stufi, li salti in padella o li condisci. La quintessenza del piatto si esprime durante la sua stessa preparazione. Da Benne, il ristorante aperto poco più di un anno fa e rinomato per il suo approccio rispettoso e al contempo creativo alla cucina afroamericana degli Appalachi, i collards giocano sempre un ruolo di primo piano. Sono, per esempio, nell'insalata di collards e finocchio con plantano fritto, un piatto crudo che la chef afferma essere troppo spesso sottovalutato. Di solito vengono stufati e serviti nel loro potlikker (letteralmente: pot liquor, ovvero l'acqua di cottura). Shanti invece essicca le foglie appendendole come panni a una corda da bucato, come faceva sua nonna con aglio e fagioli. In seguito, li reidrata nel latticello e li cuoce: chiama questo contorno, appunto, Buttermilk Britches (panni al latticello, ndr). Un altro uso di queste foglie croccanti prevede che vengano ridotte in polvere come ingrediente del condimento di casa del suo ristorante, insieme a semi di sesamo, polvere di funghi, pepe, sale Maldon e zucchero di canna. L'influenza della cultura afroamericana è stata spesso esclusa dalla descrizione di questa zona, ma la sua presenza è concreta da secoli. Su un muro della sala da pranzo campeggiano i ritratti di quattro donne afroamericane. Si tratta di Hanan Shabazz, Mary Jo Johnson, Earlene McQueen e Mary Frances Hutchinson, tutte ristoratrici dei decenni scorsi che hanno operato nello storico quartiere nero The Block, dove oggi sorge anche Benne on Eagle. «I collards sono comparsi nei loro menù presto o tardi», racconta Shanti delle donne i cui volti lei può vedere anche dall'interno della sua cucina. «I collards sono un ingrediente che, nella nostra comunità, è sempre stato amato. Ieri come oggi». - *Osayi Endolyn è una food writer, vincitrice di un James Beard Award; vive a Gainesville, in Florida.*

Una nota della nostra Food Editor, Laurel Evans:

Collards, o collard greens, sono termini che si riferiscono alla Brassica oleracea var. acephala (o B. oleracea var. viridis), una varietà di cavoli alla quale appartengono anche il cavolo nero e altri cultivar. La loro consistenza è più simile al cavolo nero, mentre l'aspetto e il gusto sono più vicini a quelli delle nostre bietole.

Insalata di collards e finocchio con plantano fritto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Il plantano fritto due volte diventa un crostino dall'irresistibile croccantezza in questa insalata di collard (qui sostituiti con cavolo nero), croccante finocchio e mela. Potete trovare il plantano nei mercati e nei negozi specializzati in cibi sudamericani.

- **160 g di olio di vinaccioli**
- **1 plantano verde**
- **Sale**
- **80 ml di aceto di sherry**
- **2 cucchiai di sommacco macinato**
- **1 cucchiaio di senape di Digione**
- **1 cucchiaio di melassa**
- **¼ di cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1 grande mazzo di cavolo nero**
- **2 finocchi**
- **2 mele Pink Lady**
- **2 scalogni**

1. Scaldate 100 g di olio in una padella di ferro a fuoco medio. Sbucciate e tagliate il plantano a rondelle, e friggetelo in più turni per non sovraffollare la padella. Friggete le fette finché non siano appena dorate, per circa 1 minuto e 1/2 o 2 minuti per lato. Trasferitele su un tagliere e schiacciatele con il fondo di un bicchiere o un batticarne, appiattendole a uno spessore di circa 3 mm.

2. Friggete nuovamente le fette di plantano, in più turni, finché non siano ben dorate e croccanti, da 30 secondi a 1 minuto per lato. Trasferitele su un piatto foderato di carta assorbente.

3. Salate le fette di plantano con 1/4 di cucchiaino di sale e lasciatele raffreddare per 10 minuti.

4. Nel frattempo, unite aceto, sommacco, senape, melassa, pepe, 60 g di olio di vinaccioli e 1/2 cucchiaino di sale in una ciotola di grandi dimensioni. Lavate il cavolo nero, rimuovete il torsolo centrale, tagliate le foglie a fette sottili e trasferitele nell'insalatiera. Mescolate e massaggiate con le mani finché la verdura non sia ben condita e tenera, da 1 a 2 minuti. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

5. Tagliate finocchi, mele e scalogni a fette sottili; aggiungeteli all'insalata e mescolate delicatamente. Aggiungete plantano fritto e trasferite l'insalata su un piatto di portata di grandi dimensioni.

Da fare in anticipo: Potete preparare la vinaigrette fino a 2 giorni in anticipo. Potete friggere il plantano 4 ore prima di servirlo.

testo di
MICHAEL W. TWITTY

ricetta di
BRYANT TERRY

LA LUNGA STRADA DI CASA

LA STORIA DELL' *ARACHIS HYPOGAEA*, l'arachide, originariamente domesticata in America del Sud, si è estesa al continente africano quasi immediatamente dopo la sua introduzione in Africa centrale e occidentale nel '500, all'inizio della tratta transatlantica degli schiavi. L'arachide era molto simile alla noce africana bamana, una pianta commestibile che produceva legumi protetti da un guscio che crescevano sottoterra. Più produttiva e adattabile, utilizzata tanto in sughi salati quanto nei dolci, l'arachide si diffuse velocemente divenendo un alimento molto comune per poi, successivamente, attraversare nuovamente l'Atlantico e arrivare in America del Nord. "Goobers" o "gooba peas", o "pindar": tutti i nomi comuni delle arachidi nel Sud degli Stati Uniti avevano una radice angolana. Molti schiavi africani le coltivavano nei loro orticelli. Col passare del tempo le arachidi diventarono sempre più diffuse; tra il 1830 e il 1840 erano sorte piantagioni che le esportavano nelle città del Nord e durante la Guerra Civile i soldati cantavano: «Goodness, how delicious, eating goober peas (Cielo, le arachidi che bontà)». Arachidi bollite o tostate, caramelle alle arachidi, zuppe di arachidi e molte altre squisitezze si aggiunsero alle già numerose confetture, torte, crostate e gusti di gelato aromatizzati con le arachidi. E benché non sia stato, come molti credono, l'inventore della ricetta originale del burro d'arachidi, nessuno ha contribuito alla loro diffusione, attraverso più di 300 diversi modi di utilizzarle, del dottor George Washington Carver. - *Michael W. Twitty scrive libri di cucina ed è uno storico e narratore culinario.*

Zucca al forno con pesto di bietole e arachidi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Scottare e raffreddare velocemente le bietole le aiuta a mantenere il loro colore verde brillante, eliminando al contempo il loro vago sapore amarognolo. Utilizzate arachidi di ottima qualità; il loro sapore tostato è il fondamento di questo pesto e contrasta piacevolmente con la dolcezza della zucca. Non c'è bisogno di sbucciare la zucca prima di cuocerla; la sua buccia verrà via facilmente dopo la cottura in forno.

- **2** **piccole zucche Acorn, oppure 1 zucca butternut**
- **100 g** **più 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **Sale**
- **½** **cucchiaino di pepe nero macinato**
- **2 lt** **di acqua**
- **1** **mazzo di bietole**
- **30 g** **di arachidi tostate, non salate**
- **3** **cucchiai di miso bianco**
- **¼** **di cucchiaino di scorza grattugiata di limone**
- **3** **cucchiaini e ½ di succo di limone**
- **1** **cucchiaino di aglio tritato**
- **Fiocchi di sale, tipo Maldon**

1. Preriscaldate il forno a 220°C. Lavate la zucca, tagliatela a metà, rimuovetene i semi e tagliatela a fette dello spessore di circa 2 cm. Disponete le fette di zucca su una placca da forno e conditele con 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1/4 di cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Cuocetele nel forno preriscaldato, posizionando la teglia sul ripiano inferiore del forno, finché non sia tenera e dorata, da 26 a 30 minuti, girandola dopo 18 minuti.

2. Nel frattempo, portate a ebollizione 2 litri d'acqua in una pentola di medie dimensioni a fuoco alto. Lavate le bietole, rimuovete il torsolo centrale e tritate grossolanamente le foglie. Riempite una ciotola di grandi dimensioni con acqua ghiacciata e mettetela da parte. Aggiungete 1 cucchiaio di sale all'acqua bollente e tuffateci le bietole. Cuocetele per 2 minuti quindi scolatele e trasferitele subito nell'acqua ghiacciata per 2 minuti. Scolatele nuovamente e asciugatele con carta assorbente; mettete da parte.

3. Tostate le arachidi in una padella di piccole dimensioni a fuoco medio, mescolando frequentemente, finché non siano profumate, da 4 a 5 minuti. Mettete da parte per 5 minuti.

4. Unite bietole, arachidi, miso, succo di limone e aglio in un mixer. Frullate a scatti circa 10 volte, quindi versateci a filo 100 g di olio, molto lentamente, mentre azionate il mixer. Aggiungete sale a piacere e 1/4 di cucchiaino di pepe. Trasferite il pesto in una ciotola di piccole dimensioni.

5. Disponete la zucca su un vassoio; guarnite con scorza grattugiata di limone e fiocchi di sale. Servite con il pesto.

Da fare in anticipo: Versate uno strato sottile d'olio sulla superficie del pesto, coprite e conservate in frigorifero fino a 1 settimana.

Bryant Terry, chef e autore del libro di cucina "Vegetable kingdom", ha escogitato nuovi usi per le arachidi, come questo appetitoso pesto di arachidi e bietole da abbinare alla zucca al forno. Questa ricetta è ispirata alle courgettes avec des arachides ("zucchine con arachidi", in francese), un piatto originario del Ciad, uno stato dell'Africa centrosettentrionale, qui adattato alla zucca.

Al ristorante Indigo di Houston, lo chef e proprietario Jonny Rhodes offre un menù degustazione di neo-soul food che racconta la storia delle popolazioni africane e afroamericane in America. In questa semplice ricetta a base di patate dolci, condisce i suoi teneri gnocchi con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato.

testo di
SCOTT ALVES BARTON

ricetta di
JONNY RHODES

RADICI
PROFONDE

«NON ASPETTATEVI CAPRE NÉ DENARO, perché le mie yam sono secche e le mie stalle vuote», scriveva Kukogho Iruesiri Samson, un poeta nigeriano. Le yam, o igname, sono ritenute essere state l'alimento più comune degli africani imprigionati a bordo delle navi della tratta atlantica degli schiavi; secondo alcune stime 500 schiavi, durante il viaggio, consumavano circa 100mila yam, talvolta come unica fonte di sostentamento. Contrariamente alla convinzione di alcuni, le patate dolci del Nuovo Mondo non sono le yam, che sono diffuse in Africa Occidentale, Caraibi, in tutta l'America Latina e in parte dell'Asia, e che sono un ortaggio completamente differente. Le patate dolci sono generalmente lunghe e affusolate, con la polpa arancione e il gusto piuttosto dolce, mentre le yam hanno la polpa bianca e sono più grandi e cilindriche. Le patate dolci sono più cremose, le yam più farinose e ricche di amido. Entrambe, però, possono essere bollite, schiacciate, fritte o cotte alla brace. Le yam vengono utilizzate durante le cerimonie in Africa Occidentale e Brasile, sono citate nelle canzoni e nella letteratura di questi paesi. Okonkwo, il protagonista del dramma di Chinua Achebe "Things fall apart", ha una sincera passione per la coltivazione delle yam, ritenendole la più nobile delle verdure, in grado di rafforzare la sua virilità e capacità di provvedere al suo popolo. Nel Nuovo Mondo, gli africani ridotti in schiavitù trovarono la patata dolce, con la quale sostituirono l'igname. "Invisible man" di Ralph Ellison descrive un venditore di patate dolci che le cuoce al vapore per venderne il nettare zuccherino. Mentre la patata dolce prende il posto della yam — cibo per riti sacri— incarna anche la creativa capacità di adattamento degli emigrati, un transfer culinario che lo chef di Houston Jonny Rhodes fa suo negli gnocchi di patate dolci al ristorante Indigo. - *L'accademico Scott Alves Barton è chef e istruttore culinario.*

Gnocchi di patate dolci

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE
DOSI PER: 4 PERSONE

Per creare le tipiche increspature degli gnocchi, utilizzate una forchetta o un rigagnocchi, incidendone delicatamente ogni lato.

- **800 g di patate dolci**
- **90 g di farina 00, più altra per infarinare il piano di lavoro**
- **60 g di farina integrale**
- **1 uovo**
- **40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato**
- **Sale**
- **Acqua**
- **70 g di burro**
- **2 cucchiaini di aceto di mele**
- **4 cucchiaini di erba cipollina tritata**

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Infornate le patate dolci e cuocetele, girando un paio di volte, finché non siano morbide, da 1 ora a 1 ora e 1/2. Tagliate le patate a metà nel senso della lunghezza e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora.

2. Ricavate la polpa dalle patate con un cucchiaio; scartate le bucce. Mettete 450 g di polpa in una ciotola di grandi dimensioni, coprite con pellicola di plastica e refrigerate per 2 ore o fino a 2 giorni. Conservate la polpa avanzata per un altro uso.

3. Unite farina 00 e farina integrale in una ciotola di piccole dimensioni. Schiacciate la polpa di patate dolci con una forchetta finché non sia omogenea, unite l'uovo, 30 g di Parmigiano Reggiano e 1/2 cucchiaino di sale; amalgamate. Aggiungete il composto di farine e mescolate delicatamente.

4. Versate il composto su un piano di lavoro ben infarinato. Dividete l'impasto in 6 porzioni, create dei filoni dello spessore di circa 1 centimetro. Tagliate i rotoli a tocchetti di 2 cm. Infarinate il rigagnocchi o una forchetta e passate ogni gnocco sulla sua superficie in modo da imprimere i caratteristici solchi. Appoggiate gli gnocchi su una placca leggermente infarinata. Potete cuocere immediatamente gli gnocchi oppure coprirli e refrigerarli per 8 ore, o congelarli per 1 mese.

5. Portate a ebollizione 4 litri d'acqua in una pentola a fuoco medio-alto. Riempite una ciotola di grandi dimensioni con acqua ghiacciata. Aggiungete 2 cucchiai di sale all'acqua bollente e lessate gli gnocchi in due volte. Cuoceteli per 2-3 minuti o finché non inizieranno a emergere in superficie. Con un mestolo forato, scolate gli gnocchi e trasferiteli nell'acqua ghiacciata per 1 minuto. Ungete una teglia con poco olio d'oliva. Scolate gli gnocchi e trasferiteli sulla teglia. Refrigerate, senza coprirli, per almeno 30 minuti o fino a 4 ore.

6. Tamponate gli gnocchi con carta assorbente. Sciogliete 15 g di burro in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Aggiungete metà degli gnocchi alla padella, senza sovrapporli, e cuocete, senza mescolarli, finché non siano ben dorati sotto, da 2 a 3 minuti. Aggiungete 3 cucchiai d'acqua, 20 g di burro, 1 cucchiaino di aceto e 1/4 di cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando sempre, finché il burro non si sciolga, per 1 o 2 minuti. Aggiungete 2 cucchiaini di erba cipollina e salate a piacere. Trasferite gli gnocchi in 2 piatti fondi e guarnite con un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato. Ripetete la procedura con gli altri e servite subito.

Da fare in anticipo: Potete congelare gli gnocchi prima di cuocerli, direttamente sulla teglia, senza coprirli, per 1 ora. Trasferiteli quindi in un sacchetto a chiusura ermetica e congelate fino a 1 mese. Aumentate il tempo di cottura a 3-4 minuti.

SEI CHEF PER SEI VERSIONI MONDIALI DI UN DOLCE MOLTO AMATO

PANCAKE FESTIVAL

DI NINA FRIEND
FOTO DI GREG DUPREE

DESSERT O COLAZIONE?

Quando Sherry Yard lavorava come pasticciera da Spago, a Beverly Hills, aveva in menù un "kaiserschmarrn", una sorta di pancake rustico austriaco. Margarita Manzke, che allora lavorava come cuoca da Patina, andava da Spago con suo marito Walter solo per gustarlo. Oggi la coppia dirige République, un bistrot in stile francese, che nel weekend serve un pancake austriaco alle mele (andate a pag. 119 per la ricetta), omaggio al kaiserschmarrn di Yard. «Ho pensato che potesse essere un ottimo veicolo per la frutta di stagione, come una sorta di tela bianca», racconta Manzke. «Io lo preparo alla mia maniera». Invece della versione tradizionale, composta da strisce di pancake, Manzke lo serve intero, sopra a un letto di frutta e ricoperto da gelato e zucchero a velo.

ROSSO, BIANCO E BLU

La farina di mais è utilizzata per i pancake sin dai tempi coloniali ("American cookery", il primo libro di ricette mai pubblicato negli Stati Uniti, contiene ben tre ricette di pancake al mais). Da Panxa Cocina a Long Beach, in California, lo chef e proprietario Arthur Gonzalez usa un'antica varietà originaria del Nuovo Messico per preparare queste sostanziosi e leggeri pancake blu (andate a pag. 118 per la ricetta). Per ammorbidire la consistenza granulosa della farina di mais, Gonzalez la immerge in acqua bollente prima di unirla alla pastella, poi ricopre i pancake con pinoli e sciroppo piloncillo, un omaggio alle sue origini messicane.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY; ILLUSTRAZIONI: WINSLOW TAFT

IL PIÙ SOFFICE

Sui social spopolano. I pancake soufflé, spessi e tremolanti, hanno fatto la loro comparsa nel 2014 ad Osaka, in Giappone, e stanno prendendo piede negli Stati Uniti grazie a personaggi come Jack Poon e Sung Taek, di Fluffy's NYC, che offrono la loro versione del pancake soufflé giapponese (andate a pag. 118 per la ricetta) a Smorgarsburg, il mercato all'aperto di Brooklyn. Per ottenere il massimo spessore, Poon separa i rossi d'uovo e monta gli albumi finché non diventano densi e soffici, come per un normale soufflé — poi inserisce l'impasto in una tasca da pasticciere per poter formare agevolmente un cerchio regolare, direttamente in padella.

LA POTENZA DEL CAVOLO

Greg Baxtrom, chef e proprietario dei ristoranti Olmsted and Maison Yaki a Brooklyn, non è un appassionato di pancake, o almeno non di quelli dolci. Ma il salato è l'altra faccia della medaglia, ed è dove Baxtrom dà il meglio di sé; è il caso del suo okonomiyaki al cavolo (ricetta a destra). Da Maison Yaki, Baxtrom combina tecniche giapponesi con sapori francesi dando vita a una cucina "ibrida" che incarna lo spirito del suo ristorante. Condisce i pancake con maionese allo yuzu e nocciole, e cucina il cavolfiore in tre modi diversi, rendendolo l'indiscusso protagonista del piatto: le grandi fette piatte di cavolfiore vengono immerse nell'impasto, i pezzi più piccoli vengono frullati, mentre quelli minuscoli vengono sparsi sopra il pancake a fine cottura. Le diverse consistenze permettono al cavolo di esprimere tutte le sue qualità, a ogni morso.

MICA NOCCIOLINE Che si tratti di nocciole (come in questa ricetta), noci, mandorle, noci pecan, la frutta secca aggiunge un tocco croccante ai morbidi pancake. Tostatela, canditela o tritatela cruda.

Okonomiyaki al cavolfiore

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: : 4-6 PERSONE

Tenere fette di cavolfiore insieme a uova, abbondante zenzero e cipollotti formano la base di questi pancake salati. Baxtrom utilizza l'amido di fecola di patate al posto della farina per rendere il piatto senza glutine. Usate una spatola larga, sottile e flessibile per spostare agevolmente l'okonomiyaki dalla padella alla teglia da forno e viceversa.

NOCCIOLE

- **50 g** **di nocciole**
- **3** **cucchiai di ketchup**
- **1** **cucchiaio di salsa di soia**
- **1** **cucchiaino e 1/2 di salsa Worcestershire**

SALSA BULLDOG

- **3** **cucchiai di ketchup**
- **1** **cucchiaio di salsa di soia**
- **1** **cucchiaino e 1/2 di salsa Worcestershire**

MAIONESE ALLO YUZU KOSHO

- **4** **cucchiai di maionese giapponese (tipo Kewpie)**
- **1** **cucchiaino di yuzu kosho (pasta di peperoncino verde e yuzu)**
- **½** **cucchiaino di succo di limone**

OKONOMIYAKI

- **1** **cavolfiore da circa 1 kg**
- **180 ml** **di acqua**
- **2** **uova**
- **50 g** **di fecola di patate**
- **1** **cucchiaino di zenzero fresco grattugiato**
- **Sale**
- **½** **cucchiaino di pepe**
- **2** **cipollotti**
- **4** **cucchiai di olio di arachidi**

1. Preparate le nocciole: Preriscaldate il forno a 180°C. Condite le nocciole con 1 cucchiaino d'acqua, olio d'arachidi, pepe, zucchero e sale. Disponete le nocciole su una placca da forno, senza sovrapporle. Cuocete nel forno preriscaldato, mescolando di tanto in tanto, finché non siano tostate, da 10 a 14 minuti. Sfornatele e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Preparate la salsa Bulldog: Unite ketchup, salsa di soia e salsa Worcestershire in una ciotola di piccole dimensioni; mescolate con una frusta.

3. Preparate la maionese allo yuzu kosho: Unite maionese, yuzu kosho e succo di limone in una ciotola di piccole dimensioni. Conservate in frigorifero.

4. Preparate l'okonomiyaki: Lavate il cavolfiore e rimuovetene le foglie. Con un coltello, rimuovete circa 5 mm dalla superficie del cavolfiore, ricavandone così circa 2 cucchiai di "briciole" di cavolfiore. Mettetele da parte per la guarnizione. Tagliate il cavolfiore in 4 spicchi. Con un mandolino, affettate molto sottilmente 2 degli spicchi e mettete da parte. Staccate le cimette degli altri 2 spicchi di cavolfiore. Pesate 200 g di cimette e trasferitele in una casseruola di piccole dimensioni (conservate il cavolfiore avanzato per un'altro uso). Aggiungete 180 ml d'acqua alla casseruola e portate a ebollizione a fuoco vivo. Abbassate il fuoco a medio-basso e fate sobbollire finché il cavolfiore non sia tenero, per circa 10 minuti. Scolate e lasciate raffreddare per 15 minuti.

5. Trasferite le cimette di cavolfiore lessate in un mixer e frullate fino ad ottenere una crema omogenea, per circa 30 secondi. Trasferite 150 g di purea di cavolfiore in una ciotola di grandi dimensioni (conservate quella che avanza per un altro uso). Unite uova, fecola di patate, zenzero, 3/4 di cucchiaino di sale, pepe e 1 scalogno affettato finemente; mescolate con la frusta. Aggiungete le fette di cavolfiore ottenute con il mandolino e mescolate delicatamente.

6. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella di ferro (o antiaderente) del diametro di 25 cm. Aggiungete tutto l'impasto, livellandolo con una spatola per coprire l'intero fondo della padella. Cuocete a fuoco medio finché l'okonomiyaki non sia ben dorato sotto, da 6 a 9 minuti. Trasferitelo delicatamente su un piatto e aggiungete altri 2 cucchiai d'olio alla padella. Invertite l'okonomiyaki nella padella e cuocetelo finché non sia dorato anche dall'altra parte, da 6 a 9 minuti. Trasferitelo su un vassoio.

7. Irrorate l'okonomiyaki con salsa Bulldog e maionese allo yuzu kosho a piacere (per fare la decorazione come nella foto, trasferite le salse nei sacchetti da freezer con un angolo ritagliato, oppure utilizzate i biberon da cucina). Guarnite con nocciole tostate, l'altro cipollotto affettato, e briciole di cavolfiore. Tagliate l'okonomiyaki a fette e servite subito. - *GREG BAXTROM, MAISON YAKI, BROOKLYN*

Da fare in anticipo: Potete conservare le nocciole in un contenitore ermetico a temperatura ambiente fino a 5 giorni. Potete preparare salsa Bulldog e maionese allo yuzu kosho fino a 5 giorni in anticipo: conservatele in contenitori ermetici nel frigorifero.

Nota: Potete trovare la maionese giapponese e yuzu kosho nei negozi specializzati di alimenti asiatici, oppure su www.sushi-sushi.it.

QUASI FONDENTI

Bill Granger, il ristoratore australiano famoso per il suo comfort food, vende 25mila hotcakes alla ricotta (andate a pag. 119 per la ricetta) a settimana nei suoi 19 ristoranti disseminati tra Sydney, Seoul, Londra, Honolulu e il Giappone (lui li chiama "hotcakes" dal momento che l'impasto è composto principalmente da ricotta, latte e bianchi d'uovo sbattuti, mentre di solito l'ingrediente principale dei pancake è la farina). La ricotta non aggiunge particolare sapore, ma mantiene l'impasto leggero e idratato, risultando in hotcakes che si sciolgono in bocca.

CROQUE MADAME 2.0

Nel 2015, Jonathan Brooks è diventato il primo chef a vincere il premio Food&Wine Best New Chef senza aver mai servito una sola cena. Il suo ristorante a Indianapolis, Milktooth, è infatti tutto dedicato alla prima colazione. Sul menù sono sempre presenti due pancake del tipo "Dutch baby" (cucinate al forno in padella di ghisa): uno dolce, condito con frutta di stagione; uno salato, ispirato a piatti celebri di tutto il mondo, come questo alla polenta con prosciutto cotto e formaggio (andate a pag. 118 per la ricetta). «Le Dutch baby hanno sempre successo e per noi sono convenienti, dal momento che non richiedono un'attenzione costante», dice Brooks. Sono ideali per il pranzo o per il brunch — una volta uscite dal forno, il centro si sgonfia gradualmente risultando in un gustoso disco salato, soffice e leggero nel mezzo e progressivamente più croccante verso i bordi.

L'IMPORTANZA DEL CALORE
Brooks consiglia di preriscaldare la padella sui fornelli così che l'impasto possa cuocere immediatamente, una volta versato, mantenendo il tempo di cottura nel forno entro i 6 /7 minuti al massimo.

Pancake al mais blu

(FOTO A PAG. 112)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

La robusta farina di mais blu dona un colore intenso a questi piccoli pancakes; procuratevela fresca e di buona qualità (da aziende agricole locali oppure su amazon.it).

PANNA MONTATA ALLA CRÈME FRAÎCHE

- **250 ml di panna fresca**
- **60 g di crème fraîche, panna acida oppure yogurt greco**
- **½ cucchiaino di estratto di vaniglia**

PANCAKE

- **170 g di farina di mais blu**
- **350 ml di acqua bollente**
- **2 cucchiai di zucchero di canna integrale**
- **180 g di farina 00**
- **2 cucchiaini di lievito per dolci**
- **¾ di cucchiaino di sale**
- **¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio**
- **4 uova**
- **180 ml di latte intero**
- **115 g di burro fuso, più altro per imburrare la padella**

ALTRI INGREDIENTI

- **Sciroppo alle more (segue ricetta)**
- **100 g di pinoli**

1. Preparate la panna montata: Montate la panna insieme a crème fraîche ed estratto di vaniglia con la frusta elettrica oppure in una planetaria munita di frusta a filo. Conservate in frigorifero.

2. Preparate i pancake: Unite farina di mais, acqua bollente e zucchero in una ciotola di medie dimensioni. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per 15 minuti.

3. Setacciate insieme farina 00, lievito, sale e bicarbonato. Aggiungete uova, latte e burro fuso; mescolate con una frusta. Unite il composto di farina di mais e mescolate finché l'impasto non sia appena amalgamato.

4. Scaldate una padella antiaderente o di acciaio a fuoco medio-basso e ungetela con poco burro. Versate mezzo mestolo di impasto nella padella e cuocete finché non si formino delle bollicine in superficie, per 2 o 3 minuti. Girate e continuate a cuocere per altri 2 o 3 minuti. Ripetete con il resto dell'impasto, ungendo la padella con altro burro quando necessario. Potete tenere caldi i pancake nel forno a 100° per 30 minuti.

5. Per servire, disponete i pancake su un vassoio o su piatti individuali. Decorate con panna montata, sciroppo alle more e pinoli.

- ARTHUR GONZALEZ, PANXA COCINA, LONG BEACH, CALIFORNIA

Sciroppo alle more e panela

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 300 ML

Aromatizzato da profumate spezie e dalle note dolci e amare dello zucchero di canna, questo sciroppo dolce e acidulo è ideale per guarnire qualsiasi pancake. La panela è un preparato alimentare ottenuto dal succo della canna da zucchero che viene utilizzato, nei paesi dell'America Latina, come dolcificante. Potete trovarla nei mercati specializzati in alimenti sudamericani, oppure sostituirla con zucchero di canna integrale.

- **320 g di panela, oppure 220 g di zucchero di canna integrale**
- **700 g di more, fresche o congelate**
- **80 ml di acqua**
- **1 bacca e ½ di cardamomo**
- **3 chiodi di garofano**
- **1 pizzico di sale**

1. Spezzate la panela a pezzi e metteteli in una casseruola di medie dimensioni insieme alle more e all'acqua. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Cuocete, mescolando di tanto in tanto e schiacciando le more con il cucchiaio, finché la panela non sia sciolta e il composto addensato, per circa 15 minuti. Schiacciate le bacche di cardamomo e aggiungetele alla casseruola insieme a chiodi di garofano e sale; abbassate il fuoco e fate sobbollire per 1 minuto. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 15 minuti. Filtrate il composto con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi.

Da fare in anticipo: Potete preparare lo sciroppo fino a 5 giorni prima di servirlo.

Dutch baby alla polenta con prosciutto cotto e formaggio

(FOTO A PAG. 117)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 55 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Questo dutch baby, dalla consistenza morbida e guarnito da ingredienti salati molto saporiti, è ideale per il brunch. Disponete le guarnizioni sui lati, permettendo così al centro di lievitare. Pre-riscaldare la padella è fondamentale per una corretta lievitazione; l'impasto dovrà gonfiarsi non appena tocchi la padella. La cottura sarà completa quando i bordi cominciano ad arricciarsi verso l'interno.

- **60 g di farina 00**
- **3 cucchiai di zucchero semolato**
- **2 cucchiai di farina di polenta istantanea**
- **Sale**
- **120 ml di latte intero**
- **3 uova**
- **30 g di prosciutto cotto affettato**
- **30 g di formaggio Emmentaler**
- **40 g di burro**
- **1 cucchiaino di senape di Digione**
- **1 cucchiaino di aceto di Champagne**
- **¼ di cucchiaino di sciroppo d'acero o miele**
- **1 cucchiaio di olio di vinaccioli**
- **30 g di rucola**
- **30 g di uva rossa**

1. Mescolate farina, zucchero, farina di polenta e 1/2 cucchiaino di sale in una ciotola di medie dimensioni. Unite latte e uova in una ciotola di piccole dimensioni e mescolate con una forchetta. Versate il composto di latte nel composto di farine e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite e refrigerate per almeno 2 ore o tutta la notte, per circa 8 ore.

2. Preriscaldate il forno a 210°C. Togliete l'impasto dal frigo e mescolate bene. Lasciate riposare a temperatura ambiente mentre il forno si scalda. Mettete una padella di ferro con il diametro di 25 cm nel forno e scaldatela per 15 minuti. Tagliate il prosciutto a striscioline e grattugiate il formaggio. Aggiungete il burro alla padella e continuate a scaldarla per 1 minuto. Sfornate la padella con cura e roteate per distribuire il burro su tutto il fondo e i lati.

3. Mescolate l'impasto con una frusta e versatelo velocemente nella padella calda. Disponete il formaggio e il prosciutto sulla superficie dell'impasto, ma solo sui bordi, lasciando libero un cerchio del diametro di 10 cm in mezzo. Trasferite la padella immediatamente nel forno e cuocete finché il pancake non sia dorato e gonfio, da 16 a 20 minuti.

4. Nel frattempo, unite senape, aceto, sciroppo d'acero e 1 pizzico di sale in una ciotola di piccole dimensioni. Unite l'olio a filo, molto lentamente, mentre mescolate con una frusta, fino ad ottenere una vinaigrette. Condite la rucola con 2 cucchiaini di vinaigrette.

5. Trasferite delicatamente il Dutch Baby su un piatto. Servitelo subito con rucola e uva tagliata; irrorate con la vinaigrette avanzata.

- JONATHAN BROOKS, MILKTOOTH, INDIANAPOLIS

Pancake soufflé giapponesi

(FOTO A PAG. 113)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 5 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

I pancake soufflé sono una questione di tempo e temperatura: i bianchi d'uovo si riescono a montare più lentamente se refrigerati, ma risultano in una massa più solida e uniforme; montarli a velocità media permette loro di assorbire più aria. Disporre l'impasto sulla padella con la tasca da pasticciere consente di ottenere il giusto spessore senza rischiare

di bruciare ogni pancake.

- **120 g di farina 00**
- **1 cucchiaino di lievito per dolci**
- **¼ di cucchiaino di sale**
- **6 tuorli, freddi**
- **120 ml di latte intero**
- **1 cucchiaio di estratto di vaniglia (facoltativo)**
- **8 albumi, refrigerati**
- **1 cucchiaino di succo di limone**
- **100 g di zucchero semolato**
- **Burro, per ungere la padella**
- **120 ml di acqua**
- **Sciroppo d'acero e zucchero a velo, per guarnire**

1. Unite farina, lievito e sale in una ciotola di medie dimensioni. In una ciotola di grandi dimensioni unite tuorli, latte ed estratto di vaniglia, mescolate con una frusta. Setacciate il composto di farina e aggiungetelo a quello di tuorli. Mescolate con la frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo. Refrigerate per almeno 20 minuti o fino a 8 ore.

2. Mettete gli albumi nella ciotola di una planetaria e trasferite nel freezer per 15 minuti. Aggiungete succo di limone agli albumi freddi e montateli a neve con la frusta a filo a media velocità per 6-8 minuti, aggiungendo lo zucchero un poco alla volta, finché non diventino lucidi. Rimuovete la ciotola dalla planetaria e aggiungete gli albumi montati al composto di tuorli, in 2 tornate, mescolando delicatamente con una frusta a mano. Trasferite metá del composto in una tasca da pasticcere oppure in un sacchetto da freezer con un angolo ritagliato. Trasferite l'altra metà dell'impasto nel frigorifero, senza coprirlo.

3. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto e ungetela leggermente con il burro. Spremete 3 montagnette di impasto nella padella, circa 7 cm di diametro e 7 cm di altezza, dando loro una forma conica. Lasciate almeno 3 cm di spazio tra un pancake e l'altro. Versate 2 cucchiai d'acqua nella padella e coprite immediatamente. Cuocete per 5-6 minuti quindi girate i pancake con delicatezza, utilizzando due spatole sottili. Versateci altri 2 cucchiai d'acqua e coprite la padella. Cuocete per altri 5-6 minuti quindi trasferite i pancake sui piatti e completate con sciroppo d'acero. Ripetete la procedura con l'impasto rimanente. Spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli subito. - *JACK POON AND SUNG TAEK, FLUFFY'S NYC, NEW YORK CITY*

Pancake austriaco alle mele

(FOTO A PAG. 111)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Un kaiserschmarrn tradizionale viene strappato o tagliato a pezzi dopo la cottura e condito con la composta di frutta. Nel suo ristorante di Los Angeles, République, la chef Margarita Manzke propone la sua interpretazione di questo piatto, con l'impasto che viene cotto insieme alla composta, per insaporirlo ulteriormente.

- **60 g di burro, più altro per ungere la padella**
- **150 g di zucchero semolato, più altro**
- **1 mela fuji**
- **1 cucchiaino e ½ di succo di limone**
- **Sale**
- **3 cucchiai di gold rum (tipo Bacardi)**
- **3 tuorli, a temperatura ambiente**
- **60 g di formaggio fresco (tipo Philadelphia), a temperatura ambiente**
- **140 g di panna acida, a temperatura ambiente**
- **30 g di farina 00**
- **7 albumi, a temperatura ambiente**
- **¼ di cucchiaino di cremor tartaro**
- **Gelato e zucchero a velo, per guarnire**

1. Preriscaldate il forno a 190°C. Unite burro e 50 g di zucchero in una padella di medie dimensioni a fuoco medio. Cuocete, mescolando sempre, finché lo zucchero non si sciolga e la salsa non sia dorata, da 3 a 5 minuti. Sbucciate, tagliate a fette la mela e aggiungetela alla padella insieme a succo di limone e un pizzico di sale. Continuate a cuocere, mescolando sempre, per 2 minuti. La salsa potrebbe impazzire quando aggiungete le mele ma diventerà liscia durante la cottura. Spegnete il fuoco.

2. Versate 2 cucchiai di rum in una brocca termoresistente. Quindi versatelo nella padella con le mele e accendetelo con un fiammifero. Scuotete la padella leggermente finché la fiamma non si spenga da sola, per circa 20 secondi.

3. Accendete il fuoco sotto la padella a medio-alto e cuocete, mescolando frequentemente, per 1 minuto e 1/2. Filtrate il composto con un colino a maglia fine, mettete da parte lo sciroppo ottenuto per la guarnizione. Mettete da parte le mele.

4. Unite tuorli, 50 g di zucchero e 1 cucchiaio di rum in una ciotola di grandi dimensioni. Mescolate con una frusta per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete formaggio fresco e panna acida, mescolando con la frusta, quindi unite farina e 1 pizzico di sale. Filtrate il composto in un colino a maglia fine, pressandolo con una spatola di gomma, per eliminare eventuali grumi. Mettete da parte.

5. Montate gli albumi con le fruste elettriche per 30 secondi. Aggiungete cremor tartaro e continuate a montare gli albumi, aggiungendo poco per volta 50 g di zucchero, finché non siano lucidi e appena montati a neve (non lavorateli troppo). Incorporate gli albumi montati nell'impasto in 2 volte, mescolando con delicatezza per non smontarli.

6. Imburrate una padella (che possa anche andare in forno) del diametro di 25 cm. Disponete le fette di mela sul fondo della padella e versateci sopra l'impasto. Cuocete nel forno preriscaldato finché non sia ben dorato e gonfio, da 28 a 30 minuti. Coprite con carta stagnola dopo 22 minuti se dovesse scurirsi troppo. Sfornate e guarnite con gelato e zucchero a velo. Servite subito con lo sciroppo di mele. - *MARGARITA MANZKE, RÉPUBLIQUE, LOS ANGELES*

Da fare in anticipo: Potete preparare le mele e lo sciroppo il giorno prima.

Hotcakes di ricotta con burro al miele

(FOTO A PAG. 116)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

BURRO AL MIELE

- **100 g di burro**
- **4 cucchiai di miele**
- **1 cucchiaio di latte**
- **1 pizzico di sale**

HOTCAKES

- **400 g di ricotta**
- **230 ml di latte intero**
- **5 albumi**
- **5 tuorli**
- **160 g di farina 00**
- **1 cucchiaino e ¼ di lievito per dolci**
- **½ cucchiaino di sale**
- **Burro**
- **2 banane mature**

1. Preparate il burro al miele: Sciogliete il burro in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso. Spegnete il fuoco, aggiungete miele, latte e sale. Tenete al caldo.

2. Preparate gli hotcake: Unite ricotta, latte e tuorli in una ciotola di medie dimensioni; mescolate con la frusta. In una ciotola di grandi dimensioni setacciate insieme farina, lievito e sale. Versate il composto di ricotta nel composto di farina e amalgamate. Montate a neve gli albumi, circa 3 minuti. Incorporate delicatamente gli albumi montati nell'impasto in 2 volte, facendo attenzione a non smontarli.

3. Scaldate una padella d'acciaio di grandi dimensioni a fuoco medio-basso e ungetela leggermente con burro. Versate mezzo mestolo di impasto nella padella per ciascun hotcake. Cuocete finché non si formino bollicine in superficie, per circa 5-6 minuti. Girate e continuate a cuocere finché non siano ben dorati, altri 5-6 minuti. Ripetete la procedura con l'impasto rimanente.

4. Guarnite gli hotcake con fette di banana e burro al miele. - *BILL GRANGER, BILLS, HONOLULU*

PRIMA EDIZIONE

Food&Wine Italia Awards. Dai migliori talenti under 35 ai progetti di innovazione, responsabilità sociale e design: il fotoracconto di una serata speciale a Milano.

foto di MODESTINO TOZZI

Tutti i finalisti e i premiati dei Food&Wine Italia Awards. Nella prima fila, da sinistra. Laura Lazzaroni, Mario Cavallaro, Stefano Marra, Ivo Basile, Maurizio Lai, Manuel Costardi, Federico De Cesare Viola. Dietro, da sinistra. Violette Montagnese, Walter Massa, Gianni Sinesi, Gloria De Negri, Alberto Piras, Stefano Basello, Alfredo Buonanno, Manuele Menghini, Caterina Ceraudo, Lukas Gerges, Emanuele Labagnara, Francesco Capuzzo Dolcetta, Solomiya Grytsyshyn, Luca Pezzetta, Pier Daniele Seu, Fabrizio Fiorani, Davide Caranchini, Claudio Liu e Guido De Togni.

I PREMI CHE GUARDANO AL FUTURO

La prima edizione individua temi e protagonisti pronti a cogliere sfide e opportunità dei tempi che verranno.

Talento, creatività, innovazione, responsabilità, sostenibilità e design. La prima edizione dei Food&Wine Italia Awards è andata in scena mercoledì 19 febbraio a Milano negli spazi di Cariplo Factory e di FoodIdeas, il laboratorio di cibo e design della Scuola Politecnica di Design, perfetta cornice a un'iniziativa che ha nell'avanguardia il suo filo conduttore. Un momento di celebrazione condivisa, ma soprattutto un'occasione per fare il punto su quanto di più interessante accade in Italia nel settore del cibo, del vino e della ristorazione. E se l'emergenza Coronavirus mette temporaneamente in stallo l'attività di finalisti e vincitori, saranno proprio questi – temi e professionisti – i protagonisti della "ricostruzione" necessaria per uno dei settori più colpiti, e inevitabilmente trasformati, dalla situazione. Alle loro storie abbiamo dedicato diverse sezioni di questo numero, mentre in queste pagine, con una carrellata d'immagini, raccontiamo la serata nel corso della quale si sono alternati sul palco professionisti, partner e amici che hanno accolto il nostro invito a partecipare e supportare l'iniziativa, oltre a qualche ospite speciale. Tra questi non possiamo non menzionare Tom Rowland, Vice President International di Meredith Corporation, Melanie Hansche, Deputy Editor di Food&Wine U.S. - che ha raccontato le inedite origini della rivista come inserto gastronomico di Playboy - e l'Assessore alle Attività produttive del Friuli Venezia Giulia Sergio Emidio Bini e il Direttore di PromoTurismoFVG Lucio Gomiero, che hanno consegnato il premio "storie di territorio - sostenibilità" allo chef Stefano Basello del Il Fogolar» Là di Moret (Udine), per il suo "pane del bosco" in cui utilizza la corteccia degli alberi travolti nel 2018 dalla tempesta Vaia. Grande emozione in sala con i ragazzi di Tortellante – laboratorio terapeutico di pasta fresca che impiega esperte rezdore e giovani e adulti nello spettro autistico – protagonisti della scorsa cover story, accompagnati da Erika Coppelli, presidente dell'Associazione, e Lara Gilmore, membro del Comitato Direttivo. Al termine della premiazione, premiati e ospiti si sono riuniti per festeggiare, con i deliziosi assaggi di street food a cura di FUD Bottega Sicula – tra cui gli squisiti Cis Burgher con provola delle Madonie e manzo siciliano e gli irresistibili cannoli con ricotta di bufala modicana e pistacchi, farciti al momento – accompagnati dall'acqua Sparea, dai vini di Famiglia Cotarella e dalle bollicine di Bellavista. Per non smettere di brindare al futuro.

Da sinistra. Il Brand Ambassador e Direttore Editoriale di Food&Wine Italia Federico De Cesare Viola; la Deputy Editor di Food&Wine Melanie Hansche; il Direttore di Food&Wine Italia Laura Lazzaroni.

Il pubblico nella sala Joule di Cariplo Factory a Milano. Qui sotto. Lo street food di Fud Bottega Sicula

Il brindisi post premiazione con la Grande Cuvée Alma Non Dosato di Bellavista, partner della serata.

Alberto Tasca, amministratore delegato di Tasca d'Almerita, azienda vincitrice del premio per la Responsabilità sociale nel vino grazie al progetto SOStain.

FOOD&WINE ITALIA AWARDS 2020 UNDER 35

FINALISTI E VINCITORI

Best Chef
In collaborazione con ***Monograno Felicetti***
Davide Caranchini
Francesco Capuzzo Dolcetta
Caterina Ceraudo

Best Pastry Chef
Fabrizio Fiorani
Manuel Costardi
Gloria De Negri

Best Pizza chef
Pier Daniele Seu
Ciro Oliva
Luca Pezzetta

Best Maître
In collaborazione con ***Intrecci***
Alfredo Buonanno
Lukas Gerges
Alessia Taffarel

Best Sommelier
In collaborazione con ***Damilano***
Gianni Sinesi
Manuele Menghini
Alberto Piras

Best Bartender
In collaborazione con ***Bonaventura Maschio***
Nico Salvatori
Solomiya Grytsyshyn
Leonardo Todisco

Melanie Hansche, al centro, con i tortellini di Tortellante, protagonisti della cover story dello scorso numero di Food&Wine Italia. Nel laboratorio terapeutico di Modena giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca e si allenano all'autonomia. Sul palco anche Erika Coppelli, presidente dell'associazione, e Lara Gilmore, membro del Comitato Direttivo.

La coppia al timone di Seu Pizza Illuminati a Roma: Valeria Zuppardo Seu e Pier Daniele Seu, premiato come Best Pizza Chef under 35.

Tom Rowland, Vice President, International di Meredith Corporation, la casa editrice statunitense che possiede, tra le varie testate, anche Food&Wine.

Momento selfie per Antonello Fusetti, Direttore della Scuola Politecnica di Design di Milano, e l'architetto Maurizio Lai.

Da sinistra. Federico De Cesare Viola; Riccardo Felicetti, CEO del Pastificio Felicetti, sponsor del premio Best Chef under 35; i finalisti Francesco Capuzzo Dolcetta di Marzapane e Caterina Ceraudo di Dattilo; il vincitore Davide Caranchini di Materia; Laura Lazzaroni.

Il team di PromoTurismoFVG con al centro Stefano Basello, vincitore del premio "storie di territorio – sostenibilità": lo chef del ristorante Il Fogolar Là di Moret (Udine) ha recuperato la corteccia degli alberi dei boschi devastati nel 2018 dalla furia della tempesta Vaia, trasformandola in farina e dando vita al "pane del bosco".

Da sinistra. Federico De Cesare Viola; Laura Lazzaroni; il fondatore di Seeds & Chips Marco Gualtieri, premiato per l'innovazione nel cibo; Melanie Hansche.

Da sinistra. Mario Cavallaro e Stefano Marra di nju:comunicazione, premiati per il packaging da Antonello Fusetti, Direttore della Scuola Politecnica di Design di Milano.

Gloria De Negri di XDolce Locanda a Verona, finalista nella categoria Best Pastry Chef under 35.

Charlie Bottura e Laura Lazzaroni.

Claudio Liu e Maurizio Lai, vincitori del premio per l'interior design grazie al progetto del nuovo ristorante IYO Aalto a Milano.

Chiara Maci ha consegnato il premio per la Responsabilità sociale nel cibo a Funky Tomato.

FOOD&WINE ITALIA AWARDS 2020

PREMI SPECIALI

Responsabilità sociale nel vino
Tasca d'Almerita

Responsabilità sociale nel cibo
Funky Tomato

Innovazione nel vino
Guala Closures
e Vigneti Massa

Innovazione nel cibo
Seeds&Chips

Interior design
IYO Aalto
e Maurizio Lai Architects

Packaging
nju:comunicazione

Storie di territorio sostenibilità
Stefano Basello, chef del ristorante Il Fogolar Là di Moret (Udine)

I cannoli siciliani di Fud Bottega Sicula, farciti al momento negli spazi di Food Ideas.

Da sinistra. Federico De Cesare Viola; gli studenti di Intrecci – Alta Formazione di Sala, che hanno egregiamente effettuato il servizio in sala nel corso della serata; Marta Cotarella, fondatrice della Scuola.

I tre finalisti sul palco con Federico De Cesare Viola e Marta Cotarella della scuola Intrecci (ph. Modestino Tozzi)

STORIE DI SALA / F&W ITALIA AWARDS

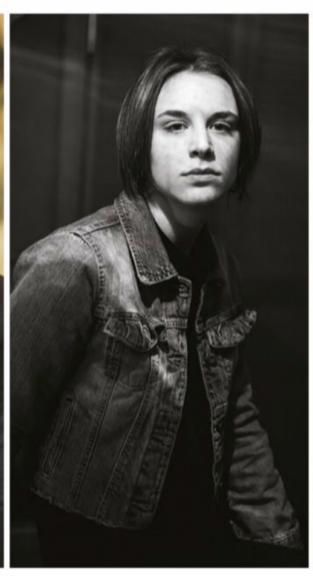
Maître under 35. Alfredo Buonanno, Lukas Gerges, Alessia Taffarel. Empatia, rigore e un pizzico di follia: così si fa cultura dell'accoglienza.

GIOVANISSIMI, DETERMINATI, capaci di dare un'impronta personale alla sala in cui lavorano pur interpretandone al meglio lo stile complessivo, grazie al lavoro di squadra e alla capacità di imparare da tutto ciò che accade intorno a loro. Sono queste le caratteristiche che hanno portato a selezionare – tra una rosa di nomination in tutta Italia – i tre finalisti della categoria Maître under 35 della prima edizione dei nostri Awards.

Austriaco, classe '91, Lukas Gerges affianca Norbert Niederkofler al ristorante St. Hubertus (3 stelle Michelin) di San Cassiano, in Alta Badia. Da assistente sommelier in una manciata di stagioni è diventato Restaurant Manager, convincendo management e clientela con uno stile preciso e dinamico.

Trent'anni tondi, Alessia Taffarel è l'assistente maître e sommelier al Contraste di Milano. A fianco dello chef Matias Perdomo e del maître Thomas Piras che indica – insieme al pasticcere Simon Press – come i suoi modelli dal punto di vista professionale e personale, è riuscita a inserirsi nelle dinamiche complesse di un team che in cucina e in sala spinge forte su avanguardia e intrattenimento: «Per me è fondamentale il lato umano, sia nel lavoro tra sala e cucina sia nel capire l'ospite e le sue esigenze», spiega.

Ha appena compiuto 25 anni Alfredo Buonanno, maître e sommelier del Krèsios di Telese Terme (1 stella Michelin) che ha instaurato con lo chef-patron Giuseppe Iannotti un sodalizio basato su un approccio attento e maniacale, ma poco convenzionale, tanto in cucina quanto in sala, ponendo alle basi del suo lavoro il divertimento, che lo aiuta a essere «maniacale nell'ordine, empatico nell'accoglienza».

E pensare che lui si era diplomato all'alberghiero con tutt'altra idea. «Mi piaceva la figura del barman, l'idea di fare il figo al banco; leggevo tutto sull'argomento, sperimentavo e mi ero pure comprato il kit di Ferran Adrià per le sferificazioni. Prima di terminare gli studi ho fatto un'esperienza al Palazzo Sasso di Ravello, dove in cucina c'era Michele De Leo; io ero andato lì per stare al bar, il Caffè dell'Arte all'epoca guidato da Stefano Amato, ma mi fecero alternare con la sala del ristorante. Lì per la prima volta, vedendo una grande squadra all'opera, capii tutto il lavoro che c'era dietro e come fosse tutto fuorché noioso, perfettamente ritmato. Per me, grande appassionato di musica e con il sogno nel cassetto di fare il direttore d'orchestra, fu come un'illuminazione: forse sarei potuto diventarlo davvero, ma in sala!». Così Alfredo inizia a guardare con occhio diverso il lavoro di sala, e il vino. La molla scatta definitivamente con la partecipazione al Gran Trofeo

DA SINISTRA. Alfredo Buonanno, maître e sommelier del Krèsios a Telese Terme e vincitore dei Food&Wine Italia Awards 2020 (ph. Marco Varoli); Lukas Gerges, maître & head sommelier del St. Hubertus dell'Hotel & Spa Rosa Alpina a San Cassiano (ph. Alex Moling); Alessia Taffarel, assistant maître del Contraste a Milano (ph. Lorenzo Baroncelli)

della Ristorazione Italiana, un concorso tra gli istituti alberghieri in cui conosce personaggi come Roberto Gardini e Fausto Arrighi. «Dei veri miti, come Del Piero per il calcio e Federer per il tennis. Pensare che oggi grandi maître e sommelier come Gardini ma anche Alessandro Tomberli, Dennis Metz o Giuseppe Palmieri mi stimano come collega e sono pronti a rispondere alle mie domande mi lascia ancora stupefatto». Il suo percorso è stato in effetti rapidissimo e notevole, guidato in gran parte dal vino. Doveva iniziare a lavorare con Enrico Bartolini, ma la vittoria al concorso di sommelier della sua scuola lo "costringe" a restare nella sua Bonea, poco lontano da Telese, per seguire il corso AIS a Benevento. Qui viene a sapere che il Krèsios – di cui si era occupato a scuola per una tesina sulla carta delle acque minerali – cerca personale e inizia a lavorarvi come sommelier. «In principio non mi interessava molto il resto della sala, ma gradualmente ho iniziato a notare diverse cose che avrebbero potuto essere migliorate. Così, quando qualche mese dopo il maître è andato via mi sono ritrovato a essere il responsabile. All'inizio è stato un po' traumatico, mi sono reso conto che non bastava saperne di vino. A tavola non parli solo di cibo e bottiglie, ma scambi anche esperienze e conoscenze. Così ho iniziato a studiare anche di scarpe, macchine, orologi, a girare tanto per altri ristoranti, a cercare il confronto con i colleghi che nominavo prima: come un bambino che gioca a pallone e si ritrova a palleggiare con Del Piero!» prosegue Alfredo, che ama lo sport quanto la musica tanto che, con alcuni amici e colleghi, sta lavorando a un progetto "interdisciplinare" – che coinvolge anche l'abbigliamento, ad esempio, ma sempre incentrato sul vino e su un approccio al bere non scontato – battezzato À la volée, dal gergo del tennis. Al Krèsios ormai da cinque anni, guida ora una squadra di altre tre persone in una sala (con cinque tavoli) che non ammette improvvisazioni, e punta soprattutto sulla sensibilità nel capire desideri ed esigenze modulando menù e vini in base a ogni cliente, e sulla costruzione di un rapporto con l'ospite che va anche oltre la cena. «Molti diventano amici, mi invitano a condividere con loro cene e grandi bottiglie, ci scambiamo opinioni ed esperienze. C'è stato persino chi, pur essendosi avvicinato da poco al mondo dell'alta ristorazione, ha deciso di trascorrere le sue ferie qui da noi per osservare il lavoro in sala e oggi è entrato a far parte del team allargato del Krèsios nel progetto del laboratorio. Il nostro approccio dà peso alle persone, tanto agli ospiti quanto ai collaboratori. In questo ho imparato molto da Giuseppe Iannotti: ha una dote incredibile nel far squadra, è incredibilmente lungimirante e tuti noi ci sentiamo parte di una famiglia». Per la cucina impeccabile ma imprevedibile di Iannotti, Buonanno sta attualmente lavorando a una carta dei vini nuova e molto complessa anche dal punto di vista grafico, che rifugge dalla staticità e punta molto sui piccoli produttori artigiani. E guarda all'Italia come modello: «Probabilmente per la cucina l'estero ha molto da insegnare; ma per quel che riguarda il servizio, pochi come noi sono capaci di abbinare attenzione e rigore al calore umano. Quanto a me, all'inizio avevo in programma di fare esperienze diverse ma sono certo che se avessi lavorato in un altro posto non sarei mai diventato quello che sono oggi». - *LUCIANA SQUADRILLI*

Se sala e cucina sono un binomio inscindibile, la cantina non fa certo da terzo incomodo. Anzi: legata a filo diretto con la seconda – perché per poter costruire una carta dei vini che non sia solo di vetrina e proporre abbinamenti con ogni piatto, o viceversa bottiglie in grado di accompagnare l'intero pasto, bisogna conoscere approfonditamente la costruzione del menù –, è parte integrante della prima: il sommelier oggi non si limita più a controllare che il vino scelto non sappia di tappo ma, oltre a consigliare e guidare, affianca il maître nel costruire un'esperienza quanto più possibile sartoriale attorno all'ospite. E anche in questo caso la giovane età – se accompagnata da uno studio approfondito e da una passione fuori dal comune – non è certo un handicap. Lo dimostrano i tre finalisti dei nostri awards.

Alberto Piras, milanese, è della classe 1986. Dopo esperienze importanti in Italia e all'estero e numerosi riconoscimenti conquistati ancor prima di compiere i trent'anni, lavorava da Cracco – all'epoca in via Victor Hugo – quando, nel 2013, un brutto incidente stradale ha rischiato di comprometterne la carriera, e non solo; grazie alla grande determinazione e a una lunga riabilitazione è tornato più forte di prima, e da qualche anno è fondamentale uomo di vino de Il Luogo di Aimo e Nadia (2 stelle Michelin), oltre a curare la carta del Bistro e di Vòce, le altre due insegne meneghine di casa. Da una breve esperienza all'Eleven Madison Park ha riportato soprattutto l'idea di far sentire il cliente come a casa. E agli iconici spaghetti al cipollotto di Aimo Moroni – oggi riproposti dagli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani – abbina, per concordanza, la dolcezza appena accennata dello sherry Pedro Ximenez.

Manuele Menghini, 35 anni da compiere a novembre, di origini ferraresi e con tappe precedenti da Casa Perbellini e soprattutto al Pescatore al fianco di Antonio Santini, è già da diversi anni la spalla enoica dei fratelli Riccardo e Giancarlo Camanini al Lido 84 di Gardone Riviera (BS), 1 stella Michelin, tra i ristoranti più ispezionati e visitati del circuito gastronomico. Eppure il giovane sommelier è riuscito a conquistarsi uno spazio prezioso, in linea con il rigore e la muscolare creatività di casa, facendosi apprezzare

STORIE DI SALA / F&W ITALIA AWARDS

Sommelier under 35. Gianni Sinesi, Alberto Piras, Manuele Menghini: equilibristi appassionati e colti, al servizio di sala e cucina

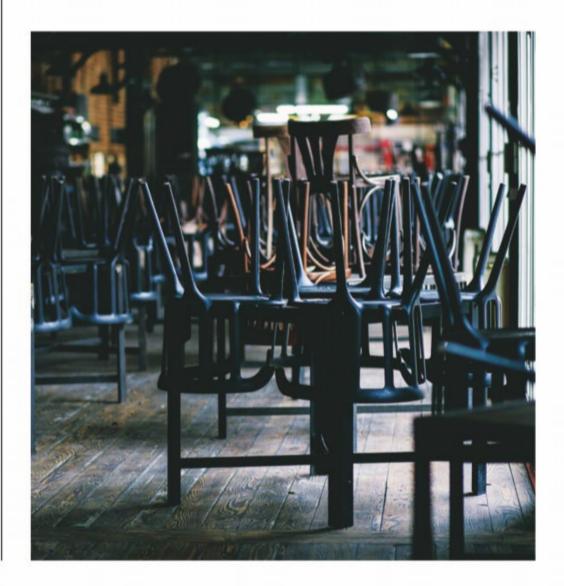
per le sue scelte mai banali. Anche se con il famoso e ardito spaghettone al burro e lievito di birra dello chef preferisce andare sul sicuro con un grande Chardonnay di Borgogna.

Trentacinquesimo compleanno in arrivo anche per Gianni Sinesi, miglior sommelier under 35 per i F&W Awards 2020. Pugliese (di Barletta) di nascita, è ormai abruzzese di adozione visto che – dopo gli studi alberghieri a Roccaraso – è da 16 anni al fianco di Niko e Cristiana Romito al Reale, prima a Rivisondoli e poi a Castel di Sangro, accompagnandone la crescita punteggiata da ben tre stelle in sette anni (la prima nel 2007, la terza nel 2014). «Sono arrivato al Reale un po' per caso» racconta Gianni. «A scuola ne avevo sentito parlare come di un ristorante diverso dalla gran parte degli indirizzi locali ma non ne ero rimasto troppo incuriosito. Non avevo ancora chiari i miei obiettivi, in quegli anni pensavo a fare qualche lavoretto saltuario nel week end per mettere da parte qualche soldo. Una volta finiti gli studi, però, iniziai a cercare lavoro e andai a chiedere a un albergo della zona, di proprietà dello zio di Niko; lui era chiuso per lavori ma mi disse che il nipote stava cercando qualcuno, così cominciai a lavorare al ristorante. Pensavo di starci al massimo un paio di anni e invece...». Al Reale inizia come cameriere, del vino sa poco o nulla: «Questa è ancora oggi una grave pecca della formazione alberghiera, così come non si insegna nulla sul mondo delle guide e della critica. Quando arrivai io il ristorante già puntava alla stella, Niko e Cristiana lavoravano duramente per quest'obiettivo e a me sembravano

dei matti. Ricordo quando venne a cena per la prima volta Luigi Cremona: loro si erano raccomandati di fare attenzione ai dettagli, come al non fare rumore aprendo la bottiglia di Champagne. Mi misero una tale ansia che mi partì il tappo! Oppure capitava che mi suggerissero loro qualcosa sui vini per rispondere alle domande degli ospiti. Capii di essere impreparato, e che il vino fosse una parte importante del lavoro in sala». Così decise di frequentare i corsi AIS, diplomandosi sommelier nel 2008 e finendo anche per vincere il concorso regionale andando alla finale a Catania. «Arrivai tra gli ultimi ma fu un'esperienza fondamentale che mi aprì le porte di questo mondo e mi fece conoscere tanti colleghi, come lo fu lo stage con Maurizio Menichetti da Caino, dove Niko aveva lavorato affiancando Valeria Piccini: iniziai a girare per ristoranti importanti osservando e parlando con chi lavorava in sala, oltre a studiare su libri e bottiglie. Ho speso una fortuna ma per me era l'unico modo di imparare velocemente, riuscendo a star dietro alla crescita del Reale. Quando, nel 2011, ci siamo trasferiti a Casadonna ho risistemato la cantina e ho preso definitivamente consapevolezza di quello che avevo in mano, e di quanto Cristiana e Niko avessero fiducia in me dandomi carta bianca. Ho un rapporto bellissimo con entrambi, fatto di amicizia ma anche di professionalità». Braccio destro di Cristiana in sala, Gianni – che ha da poco lanciato il progetto "Impressioni", una sua personale selezione di vini del territorio, e tra i suoi modelli cita lo stile di Aldo Sohm, wine director de Le Bernardin a New York – ha uno stile rigoroso ma non troppo formale, capace di far divertire l'ospite che si dimostri propenso alla sperimentazione. A lui tocca infatti il non facile compito di creare abbinamenti con i piatti praticamente già "completi" di Romito: «Sono talmente puliti che il rischio di coprirli è molto alto. La strategia migliore per accompagnarli è quella di ricercare nel bicchiere gli stessi elementi del piatto, anche quando si tratta di note amare o acide, andando contro le regole classiche della sommellerie. Con una cantina di circa 8.000 etichette non è troppo difficile!». Provare per credere: alla misticanza alcolica che sovente apre il percorso degustazione del Reale abbina un Moscato d'Asti, vino dolce solitamente servito a fine pasto; mentre con il famoso, ascetico carciofo – che nasconde una stratificazione aromatica sottile ma molto complessa – serve un gin & tonic, ritrovando nelle note amare l'equilibrio perfetto. Mentre con l'ultima versione del piccione – con chiodi di garofano e senape – propone un Barolo Chinato per esaltarne le note speziate. - *LUCIANA SQUADRILLI*

NELLA PAGINA ACCANTO. I tre finalisti sul palco con Federico De Cesare Viola e Maurizio Arduino, direttore commerciale di Damilano (ph. Modestino Tozzi), sponsor del premio. IN QUESTA PAGINA. DALL'ALTO IN SENSO ORARIO. Gianni Sinesi, sommelier del Reale a Castel di Sangro e vincitore dei Food&Wine Italia Awards 2020 (ph. Matteo Carassale); Alberto Piras, sommelier de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano (ph. Paolo Terzi); Manuele Menghini, sommelier del Lido 84 a Gardone Riviera.

In collaborazione con INTRECCI alta formazione di sala

COMFORT

LA PROSPETTIVA

Ricominciare, dopo l'emergenza. Abbiamo chiesto a **Marco Bolasco** di dedicare questo spazio, solitamente di recensione dei suoi locali del cuore, a una più ampia riflessione sul futuro della ristorazione.

UNA RUBRICA che si chiama "Comfort" ha l'opportunità, di questi tempi, di fare assieme ai propri lettori una piccola riflessione. Perché in queste pagine, più volte, abbiamo ragionato di cosa significasse trovare in tavola e intorno alla tavola un modello confortevole, che fosse in grado di mettere tutti a proprio agio. Abbiamo cercato, dietro questa parola, di trovare proposte di facile comprensione, di riconoscere quella ristorazione di qualità senza sofisticazione, in cui molti di noi cercano rifugio. Ecco, il rifugio. Perché, se andiamo più a fondo, l'etimologia del nostro "Comfort" sta piuttosto nel conforto. E quanti di noi, in questa crisi epocale, hanno cercato conforto nel cibo? Tantissimi, perché la tavola (prima ancora che il cibo) è un bene rifugio, al pari dei metalli preziosi.

A ripercorrere quello che è accaduto nei giorni in cui il nostro modo di vivere cambiava repentinamente, però, si scoprono molte cose, e probabilmente emergono alcuni degli ingredienti che contribuiranno a creare la ristorazione del nostro prossimo futuro. Perché tante cose cambieranno. È ancora presto per fare ragionamenti macroeconomici ma di sicuro possiamo già imparare da alcune delle scelte che noi stessi abbiamo fatto e che molti ristoratori hanno scelto di fare. Anzitutto osservando che il primo settore ad andare velocemente in crisi è stato quello del fine dining. Quando ancora i locali non avevano subito la chiusura forzata erano le trattorie a osservare il tutto esaurito o comunque un buon livello di occupazione, mentre molti ristoranti stellati purtroppo tremavano già guardando i loro tavoli vuoti. Così come curiosa è stata la reazione di molte cucine dopo la chiusura: alcune velocemente riorganizzate a proporre cibi e pasti a domicilio altre -molto spesso quelle di alto livello- incapaci di trovare una nuova via. Anche perché va detto che alcuni degli elementi strutturali (anzi, addirittura semantici) della cucina contemporanea fondano tutto sull'esperienza del piatto, nel piatto, sul luogo. Non sono ripensabili in chiave delivery, crollerebbero come un castello di carta. Una parte dell'alta cucina classica, invece, ha saputo a modo suo rispondere alla crisi: non sono stati pochi i ristoranti parigini, ad esempio, che hanno offerto alla città un menù di piatti di alto livello che andavano dalla terrina di foie alla sogliola alla mugnaia, passando per un'île flottante, peraltro spesso a prezzi molto più competitivi rispetto a quelli praticati nel servizio a tavola. Cosa che da noi hanno invece fatto meglio le gastronomie di città, tutte abbastanza attive durante il lockdown. Chi ci è riuscito meglio di altri? Chi lavora in un sistema basato su clienti fedeli e reti locali. Sarà anche per questo che più che a banali ragionamenti sul ritorno alle origini e ai "valori veri", che non ci appartengono, ci sembra però sensato immaginare un futuro fatto di maggiore concretezza e di un ritorno alla clientela di prossimità, o comunque più italiana, che sicuramente saprà riscoprire e mettere a valore talenti che ancora non conosce. D'altro canto, come stanno già dicendo in tanti, sono lenti cambiamenti che erano già in atto e avrebbero richiesto gradualità: adesso avverranno istantaneamente.